

Zimtsterne



Zutaten: für 70 Stück

- 3 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zimt
- 350 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Quittengelee

Zubereitung:

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben und weiterrühren, bis die Eiweißmasse fest ist und schön glänzt. Von der Eiweißmasse 3–4 EL für die Glasur beiseite stellen.

Zimt, Walnüsse und das Quittengelee zu der Eiweißmasse geben und alles zu einem glatten formbaren Teig vermischen.

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Walnussteig zwischen Klarsichtfolie 4-5 mm dick ausrollen.

Aus dem Teig Sterne (Ø ca. 4cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Die beiseite gestellte Eiweißmasse als Glasur auf den Sternen exakt bis in die Spitzen verteilen.

Zimtsterne 12-15 Min. im Ofen backen. Herausnehmen und die Plätzchen vollständig auskühlen lassen

