Zimtsterne-Schnitten



Zutaten Teig

- 2 Eiweiß
- 1 TL Zitronensaft
- 180 g Puderzucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 1 TL Orangenpaste
- 1 TL Zitronenpaste

Zutaten Glasur

- 1 Eiweiß
- ½ TL Zitronensaft
- 125 g Puderzucker

Zubereitung

- Eiweiß mit Zitronensaft und Puderzucker 3 Minuten steif schlagen.
- Alle anderen Zutaten hinzufügen und mit einem Holzlöffel unterheben.
- Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Danach den Teig nochmals durchkneten, in 5 gleich große Portionen teilen, zu Rollen formen und jede Rolle mit der Hand ca. 5 cm flach drücken.
- Für die Glasur das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen und mit dem gesiebten Puderzucker so lange verrühren bis eine glänzende Masse entsteht.
- Auf jede Teigstange 2-3 Teelöffel der Eiweißmasse geben und die Stangen gleichmäßig und glatt damit bestreichen.
- Mit einem scharfen Messer Raute schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Tipp: Nach jedem Schnitt das Messer mit Wasser und einem Zewa-Tuch reinigen, so bekommt man schöne glatte Ränder.
- Die Zimtsterne-Schnitten 2 Stunden an einem kühlen Ort trocknen lassen.
- Den Backofen auf 190°C Unterhitze vorheizen und die Zimtsterne-Schnitten auf der 1. Schiene 8-9 Minuten backen.
- Nach dem Backen die Zimtsterne-Schnitten auskühlen lassen und genießen.

Portionsgröße: 40 Stück
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 8–9 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal