

# Zimtsterne glutenfrei

## Zutaten:

3 Eiweiß 2 El. Zitronensaft 1 Prise Salz 375 g Puderzucker (gesiebt)	Eiweiß mit Zitronensaft und Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker unterrühren bis die Masse cremig ist. Mind. drei Esslöffel davon abnehmen und kalt stellen.
500 g gemahlene Mandeln 1 El Zimt	Zimt und Mandeln unter die Eiweißmasse arbeiten.

## Aufarbeiten:

- Den Teig auf der mit Puderzucker besiebtten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.
- Sterne ausstechen und diese vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Der Teig ist sehr klebrig. Die Ausstechform wird mehrmals in kaltem Wasser gereinigt.  
Es kann vorteilhaft sein, den Teig in gleichmäßige Formen (zB: Rauten) zu schneiden und diese dann auf das Backblech zu legen. Dann haben wir zwar keine Sterne aber weniger Abfall.
- Die Zimtkekse nun mit der zurückgestellten Eiweißglasur bestreichen und sofort backen.

## Backen:

Bei 150 – 175°C ca. 15 – 20 Minuten abbacken.

In einer geschlossenen Metalldose sind die Zimtsterne schön lange haltbar.