

"Zimtsterne"

Zutaten:

500g geriebene Haselnüsse
500g Mascobado Rohrzucker*
4-6 Eiweiß (125g)
2 Esslöffel flüssiger Honig* (Cuba,
Nicaragua)
1-2 Teelöffel Zimt*
Mehl zum Ausrollen.

Für den Guss:

2-3 Eiweiß
200-300g Puderzucker



*aus Fairem Handel

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zusammenkneten, bis eine kompakte Masse entstanden ist. Mindestens zwei Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren, damit sich das Zimtaroma gut entfaltet.

Zwischen zwei Klarsichtfolien, bzw. mit Mehl ausrollen (der Teig ist sehr klebrig). Die Eiweißglasur einrühren, und darauf achten, dass sie nicht zu flüssig wird. Teig mit der Eiweißglasur bestreichen und antrocknen lassen.

Danach Sterne ausstechen und im Backofen auf gefettetem und gemehltem Blech bei 180°C ca. 10 Minuten backen lassen. Die Sterne sollten mehr trocknen als backen.

Nach dem Herausnehmen sofort kalt stellen.

Nicht zuviel davon naschen! ;)

Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!