

Zimtsterne

Ein traditionelles Gebäck zu Weihnachten, **glutenfrei**

Zutaten:

500 g ungeschälte Mandeln
500 g Zucker
3 Eiweiß, kalt
30 g Zimtpulver
1 kleine Zitrone, Schale und Saft

Eiweiß**glasur** (150 g **Puderzucker** mit 1 Eiweiß und 1 KL* Zitronensaft verrühren)
Zucker zum Ausrollen des Teigs

Ausstechförmchen Stern

*KL = Kaffeelöffel (della grandezza di un cucchiaino da tè)

Zubereitung:

1. Mandeln mit dem Zucker fein mahlen.
2. Zimt, Zitronensaft, geraffelte Zitronenschale und Mandel-/Zuckermischung vermischen.
3. Eiweiß zu Schnee schlagen, einige Esslöffel Zucker beifügen und weiter schlagen, bis eine glänzende Masse entsteht.
4. **Eischnee** mit der Mandelmischung zu einem Teig verarbeiten.
5. Einen Moment kühl stellen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Ofen auf 120°C vorheizen.
5. Auf mit Zucker bestreuter Unterlage den Teig etwa 1 cm dick ausrollen.
6. Sterne ausstechen, auf das Backblech legen und sorgfältig mit der Eiweißglasur **bepinseln**.
7. Etwa 15 Minuten nicht zu trocken backen (die **Glasur** darf nicht braun werden!).

Glossario:

glutenfrei: senza glutine
die Glasur: glassa
der Puderzucker: zucchero a velo
der Eischnee: albume montato a neve
bepinseln: pennellare