Zimtsterne

Teig

1	Pack	Puderzucker
2-3	EL	Zimt (je nachdem, wie zimtig man es mag)
160	g	Mandeln gemahlen
80	g	Erdmandeln gemahlen
60	g	Haselnüsse gemahlen (--> Hauptsache insg. 300g Nüsse!!)
6-8	EL	Flüssigkeit (Wasser, Rosenwasser, Sirup, Saft, Likör ...)
		VORSICHT!!! nicht zu viel!! ELweise hinzugegen und kneten!
	Ggf	1 EL Mehl oder zusätzliche Erdmandeln wenn glutenfrei

Guss

1	Zitrone
½	Pack Puderzucker

Zubereitung

Zunächst die trockenen Zutaten homogen mit einem Schneebesen vermischen. Nun esslöffelweise die gewünschte Flüssigkeit hinzugeben. Nach 4 Esslöffeln einmal kneten ... Die Flüssigkeitsmenge hängt stark von der Nussmischung ab!!! Der Teig darf nicht an den Fingern kleben!

Teigmasse halbieren und auf einer Seite eines Backpapiers mit den Händen plattdrücken. In Keksdicke etwa! Dann die andere Hälfte des Backpapiers drüberlegen und somit wenden. Weiter plattdrücken, bis es gleichmäßig ist.

Nun Ausstechförmchen in Wasser tunken, damit sie nicht am Teig festkleben und die Plätzchen ausstechen. Nicht so dolle tropfen, sonst wird der Teig zu nass! Die Reste beiseite legen und mit der 2. Teighälfte ebenso verfahren.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Reste mit etwas Mehl wieder zu einer Kugel formen und das Procedere wiederholen, bis sich der gesamte Teig in Sterne verwandelt hat

Nun in dem UNBEDINGT vorgeheizten Ofen die Sterne für 5 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In der Zwischenzeit einen dicken Guss aus dem Puderzucker und der Zitrone anrühren und diesen dann auf die noch warmen Zimtsterne pinseln.