



## Zubereitung der Zimtsterne:



1. Die Mandeln mit einer Küchenmaschine mahlen. Die Zitrone auspressen und davon 1EL mit den restlichen Zutaten vermengen. Nicht wundern, der Teig ist sehr klebrig.



2. Den Teig zu einer Kugel formen und die Arbeitsfläche, das Nudelholz sowie die Oberfläche des Teiges großzügig mit mehl bestäuben. Den Teig ca 0,5-1 cm dick ausrollen.



3. Bevor du die Plätzchen ausstichst, den Teig von der Oberfläche lösen. Nun Sterne ausstechen, und die Form immerwieder in Mehl tunken. Die Plätzchen gleichmäßig auf den zwei Blechen verteilen.



4. Die Ränder immerwieder zu einer neuen Teigkugel zusammenrollen, mit Mehl bestäuben und ausrollen.



5. Nun müssen die Plätzchen 4h trocken. Nach den 4h die Zimtsterne im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Heißluft 7-10 Minuten backen. Während die Plätzchen auskühlen, den Puderzucker mit dem Saft der Zitrone und etwas Wasser glattrühren.



6. Die Plätzchen umdrehen und die Glasur auf der Rückseite verteilen. Trocknen lassen und in Plätzchendosen füllen. Frohes Knuspern ! 😊

