



ZIMTSTERNE / CINNAMON STAR COOKIES

Zutaten Teig

500g gemahlene Mandeln
250g Puderzucker
2 TL Zimt
2 Eiweiß
1 EL Wasser oder Likör
½ TL Rumaroma
Prise Salz

Zutaten Glasur

1 Eiweiß
125g Puderzucker
Prise Salz

Ingredients Dough

4 ¼ cup ground almonds
2 cups powdered sugar
2 tsp cinnamon
2 egg whites
1 tbsp water or liqueur
½ tsp rum extract
pinch of salt

Ingredients Glaze

1 egg white
1 cup powdered sugar
Pinch of salt

Zubereitung

1. alle trockenen Zutaten vermischen
2. Eiweiß, Wasser/Likör und Rumaroma hinzufügen und mit der Hand verkneten
3. Arbeitsplatte mit Puderzucker bestäuben und Teig ca. 1 cm dick ausrollen
4. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben
5. für die Glasur Eiweiß mit Salz steif schlagen und Puderzucker portionsweise langsam dazugeben und die Kekse mit der Masse glasieren
6. im Ofen bei 150°C für circa 12 min backen

Instructions

1. combine all dry ingredients
2. add egg whites, water/liqueur and rum extract and knead by hand
3. sprinkle work surface with powdered sugar and roll out dough until about 0.4 inches thick
4. make star cut outs and transfer to a baking sheet lined with parchment paper
5. beat egg whites for glaze with salt until stiff and slowly add powdered sugar
6. brush glaze onto cookies and bake at 300°F for about 12 min

Show me your result on social media:

tag [@lillys_cupcakery](#) & [@lillysgermanbakery](#)

