Zitronensterne

Zutaten:

3 steifgeschlagene Eiweisse
400 g Zucker
400 g gemahlene Mandeln
Saft und Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Zucker, Mandeln, Zitrone gut vermengen, Eiweiss darunterziehen. Falls der Teig zu sehr klebt, kaltstellen.

Wichtig: den Teig auf Zucker auswallen.

Mit einem Stern oder Cookiecutter (die Runden mit Wellen am Rand) ausstechen und über Nacht trocknen lassen.

Bei ca. 150 Grad 10 - 15 Minuten backen (Achtung, verbrennen schnell!).

Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Guss herstellen und bepinseln. Wer möchte, kann sie mit Nonpareilles (Zuckerstreusel) oder anderem dekorieren. Sie sollten innen leicht feucht sein...

Rezept von Cornelia Lerch