

## Helgas Zimtsterne

(Oster-/Weihnachtskeks)

### Zutaten:

250g blütenzarte Kölnflocken  
100g Mehl  
180g Zucker  
50g gemahlene Mandeln  
250g Margarine (Butter)  
1 gehäufte Tl. Zimt  
1 Ei



### Für die Glasur

1 Eiweiß, 1-2-El Zitronensaft, 200g Puderzucker  
Abgeriebene Schale von ½ Zitrone

### Zubereitung:

Ein Teil der Kölnflocken (ca. 50g) in einer Pfanne leicht anrösten, abkühlen lassen und mit den übrigen Zutaten verkneten.

Der Teig sollte im Kühlschrank gut auskühlen, bevor er (nicht zu dünn) ausgerollt wird.

Sterne ausstechen, ca. 8-10 Min. bei etwa 190°C im vorgeheizten Herd backen.

Die abgekühlten Zimtsterne werden dick mit Zuckerglasur bestrichen

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.

**Ruhezeit:** ca. 1 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Guten Appetit!**