



Zinssterne

- 250 g Puderzucker (Liquidität für die Süße)
- 3 Eiweiß (Basis für stabile Zahlen)
- 2 TL Zimt (Goodwill für den Geschmack)
- 300 g gemahlene Mandeln (solide Vermögenswerte)
- 1 Prise Salz (Risikomanagement)
- Optional: etwas Zitronenschale für zusätzliche Frische

Vorbereitungen

Eiweiß mit Salz steif schlagen – die Basis für stabile Zahlen.

Puderzucker langsam einrieseln lassen – Liquiditätszufuhr prüfen.

Mischen und Ausstechen

Mandeln und Zimt vorsichtig unterheben – Vermögenswerte sauber aufstellen.

Teig ausrollen, Sterne ausstechen – Stücklistenprüfung inklusive.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen & Servieren

Bei 150 °C ca. 12–15 Minuten backen – nicht überinvestieren.

Abkühlen lassen, ggf. mit Zuckerguss verfeinern.