



Zimtsterne

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Puderzucker	400 g
Mandeln, gemahlen	500 g
Zimt	
Honig	3 Teelöffel

Zubereitung

Drei Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit 300 g Puderzucker ca. 3–4 Min. aufschlagen. Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Mandeln, Zimt und Honig mischen.

Das Eiweiß unterheben und zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Übriges Ei trennen und das Eiweiß mit 100 g Puderzucker aufschlagen, sodass eine sirupartige Masse entsteht. Sterne dick bepinseln und im Ofen bei 150 °C ca. 12 Min. backen.

Herausnehmen, wenn der Guss fest ist. Der Teig sollte noch etwas weich sein. Auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	502 kcal		
Kohlenhydrate	67 g	Ballaststoff	0 g
Eiweiß	13 g	Fette	29 g