



Rezepte > Dessert

# Zimtsterne

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Puderzucker	350 g
Mandeln, gemahlen	500 g
Zimt	1 TL
Hirschhornsalz	0.25 TL
Honig	3 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen

1. Drei Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit 250 g Puderzucker ca. 3–4 Min. aufschlagen.
2. In einer Schüssel Mandeln, Zimt, Hirschhornsalz 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.
3. 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.
4. Herausnehmen, wenn der Guss fest ist. Der Teig sollte noch etwas weich sein. Auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	483 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	29 g