



Zimtsterne

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Haselnusskerne, ganz	500 g
Eier	4 St.
Puderzucker	350 g
Zimt	1 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel,
SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Mixbehälter Haselnüsse mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 8 fein zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
2. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier trennen und Eigelb anderweitig verwenden. Im Mixbehälter Eiweiß und Puderzucker mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 4 steif schlagen. Von der Masse etwa 10 EL für die Glasur beiseitestellen.
3. In einer Schüssel Haselnüsse, Zimt und 1 Prise Salz mischen. Eiweiß vorsichtig 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. Sterne dick mit übrigem Eiweiß bepinseln und im Ofen ca. 12 Min. backen.
4. Zimtsterne aus dem Ofen nehmen, wenn der Guss fest ist. Der Teig sollte noch etwas weich sein. Zimtsterne abkühlen lassen und in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	490 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	32 g