



Zimtsterne

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Puderzucker	320 g
Mandeln, gemahlen	500 g
Zimt	1 TL
Honig	3 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Drei Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit 240 g (60 Lidl-Löffel) Puderzucker ca. 3–4 Min. aufschlagen. Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Mandeln, Zimt und Honig mischen.
2. 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 80 g (20 Lidl-Löffel) 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	471 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	29 g