

Rezepte > Dessert

Zimtsterne

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 15min





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, Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Drei Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit 250 g Puderzucker ca. 3–4 Min. aufschlagen.
- In einer Schüssel Mandeln, Zimt, Hirschhornsalz und Honig mischen. Das Eiweiß unterheben und zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca.
 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