



hr1-DOLCE VITA

Lina Weidenbach

Zimtsterne*

ZUTATEN

für 44 Stück:

- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g entöltes Mandelmehl
- 2 TL Zimtpulver
- 60 g Puder-Erythrit
- 2 Eiweiß (Größe M) oder 70 ml Eiweiß

*NÄHRWERTE PRO STÜCK:

29 kcal, 2 g Eiweiß, 0,3 g Kohlenhydrate, 2 g Fett

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zuerst die Mandeln, das Mandelmehl, Zimt und 50 g Puder-Erythrit in einer Schüssel vermischen, dann das Eiweiß hinzugeben und alles mit dem Handrührgerät zu einem Teig verkneten.

Etwas Puder-Erythrit auf der Arbeitsfläche ausstreuen und den Teig darauf mit dem Teigroller ausrollen. Anschließend mit einer Ausstechform Sterne ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 10 Minuten im Ofen backen.

Die Zimtsterne aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Glasur den restlichen Puder-Erythrit in einer kleinen Schüssel mit ein wenig Wasser vermischen, bis eine cremige Glasur entstanden ist, und die Zimtsterne damit bestreichen. Trocknen lassen.