

Zimt Sterne

1 Eiweiß

Für 24 Stück

Zutaten:

1 Eiweiß
60 g Schneekoppe Fruchtzucker
1 TL Zitronensaft
150-170 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimtpulver
15-20 g gemahlene Mandeln zum Ausrollen

Zubereitungszeit 70 Minuten

Zubereitung:

1. Eiweiß sehr steif schlagen. Fruchtzucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Den Zitronensaft zugeben und einige Minuten Weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt.
2. Für die Glasur 20 Gramm Eischnee abnehmen und beiseite stellen. Mandeln und Zimt zum Eischnee geben und mit einem Teigschaber unterheben.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °C, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie, bestreut mit Mandeln, etwa 7 Millimeter dünn ausrollen und einige Minuten ins Gefrierfach legen. Etwa 6 Zentimeter große Sterne ausstechen und auf das Backblech setzen. Teigreste kurz verkneten und erneut zwischen Folie ausrollen.
4. Die Sterne mit der Glasur bestreichen und im Backofen 25 bis 30 Minuten backen. Vom Blech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück

238/57 kJ/kcal

1 g Eiweiß

4 g Fett

3 g Kohlenhydrate

1 g Ballaststoffe

0,5 BE

Durch die beiden Lagen Klarsichtfolie verhindern Sie, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsfläche oder dem Nudelholz festklebt.