



Felix



Rezeptinfo

Zutaten für 50 Stück

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. ⌚
+ 60 Min. Kühlzeit & 40 Min. Backzeit

Je Portion: 203 kJ, 49 kcal, 3 g Kohlenhydrate,
1 mg Eiweiß, 3 g Fett, 410 mg Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

vegie

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du den Teig vorbereiten. Dazu den Puderzucker durchsieben und mit dem Vanillezucker mischen. Dann das Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr festem Eischnee schlagen. Während des Rührens den Puderzucker und den Vanillezucker immer löffelweise dazu geben.

Step 2:

Nun den Zimt, den Zitronenabrieb und die Nüsse unter den Eischnee rühren. Der Teig sollte kaum noch klebrig sein.

Step 3:

Den Teig in drei Portionen teilen und jeweils in Frischhaltefolie einwickeln. Die Teigkugeln mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Step 4:

Den Backofen auf 125 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 5:

Nach der Kühlzeit nimmst du die Teigkugeln aus dem Kühlschrank und rollst sie zwischen zwei Bögen Backpapier oder Frischhaltefolie 0,5 cm dick aus.

Step 6:

Aus den Teigplatten stichst du nun die Zimtsterne aus und legst die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Step 7:

Für die Glasur schlägst du das Eiweiß mit dem Puderzucker steif und bepinselst die Sterne damit. Die Sterne müssen nun im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Damit die Glasur schön hell bleibt, einfach ein zweites Backblech über den Sternen in den Ofen schieben.

Zutaten

Menge

Für den Teig:

150 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
1 TL	Schale einer Bio-Zitrone
100 g	gemahlene Haselnüsse
180 g	gemahlene Mandeln

Für die Glasur:

1	Eiweiß
100 g	Puderzucker

Tipp

Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt.