Rezept

Kalorienarme Zimtsterne

Ein Rezept von Kalorienarme Zimtsterne, am 11.11.2026

Zutaten

3	Eiweiße
250 g	Zucker
350 g	fein gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
1 EL	Zimtpulver
1 TL	Quittengelee

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 44 kcal

Zubereitung

1. Eiweiße mit Salz steif schlagen, Zucker unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben und rühren, bis die Eiweißmasse fest ist und schön glänzt. Von der Eiweißmasse 3-4 EL für die Glasur beiseite stellen.

2. Zimt, Mandeln und Quittengelee zu der Eiweißmasse geben und alles zu einem glatten, formbaren Teig vermischen. Den Backofen auf 150° vorheizen.

3. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Mandelteig zwischen Klarsichtfolie 4-5 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne von etwa 4 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen. Die Glasur mit einem Pinsel oder spitzen Messer exakt auf den Sternen bis in die Spitzen verteilen.

4. Die Zimtsterne im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 15 Min. backen. Herausnehmen, samt Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.