

## Rezept

# Zimtsterne mit Nelken

Ein Rezept von Zimtsterne mit Nelken, am 30.11.2023

## Zutaten

<b>3</b> Eiweiß	<b>1 Prise</b> Salz
<b>300 g</b> feiner Zucker	<b>1 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>400 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 Prise</b> gemahlene Nelken	Stern-Ausstechform

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die Eiweiße und das Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen. Den Zitronensaft dazugeben und weiterschlagen, bis der Eischnee schön glänzt. Dann 4-5 EL von dem Eischnee abnehmen und für die Glasur beiseitestellen.
2. Die Mandeln mit Zimtpulver und den gemahlene Nelken mischen. Die Mandelmischung zum Eischnee geben, vorsichtig unter den Eischnee mischen und die Masse zu einem gut formbaren Teig verarbeiten.
3. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen und auf das Blech legen.
4. Die beiseitegestellte Eischneemasse mit einem spitzen Messer gleichmäßig und exakt auf den Teigsternen verteilen. Im Ofen (unten) ca. 15 Min. backen. Die Sterne sollten ganz hell bleiben. Die Zimtsterne herausnehmen, vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.