



Low Carb Zimtsterne

Ergibt 50 Sterne, Backtemperatur 160°C

Zutaten:

150g Puder Erythrit
60g Eiklar
Etwas Zitronensaft
200g gemahlene Haselnüsse
100g gemahlene Mandeln
1,5 Teelöffel Zimt
Bei Bedarf 1 Esslöffel Haselnussöl

Herstellung:

Das Eiklar aufschlagen und dann das Erythrit einrieseln lassen. Weiter schlagen bis ein kompakter Eischnee entstanden ist. Ein Schuss Zitronensaft zufügen.

3 Esslöffel des Eischnees beiseite stellen und die restlichen Rohstoffe unter den Teig kneten. Wer es haselnussiger mag, kann noch vorsichtig das Haselnussöl unterziehen. Den Teig zwischen Backpapier ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und Sterne ausstechen. Klebt der Teig am Ausstecher, einfach in Wasser tunken.

Die Sterne auf Backpapier setzen und mit der Eiweißglasur bestreichen. Für ca. 10-15 Minuten backen und dann trocknen lassen. Nicht zu lange backen, dann werden die Zimtsterne hart.