

Low Carb Zimtsterne: Klassiker ganz leicht

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Bleche

Für die Zimtsterne

100 g gemahlene Haselnüsse
120 g gemahlene Mandeln
50 g Xylit
3 Eiweiß
2 1/2 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Vanilleextrakt
4 Esslöffel Buchweizenmehl

Für die Glasur

50 g feines Erythrit (Puder-Zucker)
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Wasser

Besonderes Zubehör

Stern-Ausstechform

Das alljährliche Adventsbacken ohne Zimtsterne? Kaum vorstellbar. Und genau deshalb dürfen die knusprigen Sterne natürlich auch in der Low-Carb-Bäckerei nicht fehlen, wenn es in großen Schritten auf Weihnachten zugeht. Nüsse, Zimt und schneeweißer Guss - unverkennbar die absoluten Stars unter den Plätzchenklassikern.

- 1 -

Für die Zimtsterne Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen.

- 2 -

Haselnüsse, Mandeln, Zimt und Xylit vermischen. Zusammen mit Vanilleextrakt nach und nach unter den Eischnee mischen. Masse 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Zimtsternmasse zu einer Kugel formen, gründlich mit Buchweizenmehl einreiben und zwischen zwei Bögen Backpapier ca. 0,5 cm dick ausrollen. Oberes Papier vorsichtig abziehen und Masse weitere 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Restliches Backpapier vorsichtig abziehen und Teig von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben. Sterne ausstechen und auf die Backbleche setzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten hellbraun backen und vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Glasur Erythrit mit Zitronensaft verrühren. Tropfenweise nur so viel Wasser zugeben, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Oberseite der Zimtsterne damit einstreichen und aushärten lassen.