

Haselnuss-Zimtsterne mit nutella®

Medium

35 min



ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

2 Eiweiß

160 g Puderzucker

300 g gemahlene Haselnüsse

2 TL gemahlener Zimt

1 TL Zitronensaft

120 g nutella

Außerdem:

nutella Plätzchenausstecher, ein kleiner runder Ausstecher und ein Spritzbeutel

ZUBEREITUNG



- 1 | Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen und 2 TL der Masse beiseitestellen. Haselnüsse und Zimt unter den Eischnee heben.



- 2 | Den Teig zwischen Backpapier ca. 4 mm dick ausrollen.



- 3 | Aus dem Teig Sterne mit dem nutella Plätzchenausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem sehr kleinen runden Ausstecher Löcher in die Mitte der Hälfte der Sterne stechen.



4

Beiseitegestellten Eischnee mit Zitronensaft verrühren, auf den Sternen mit Loch verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Umluft ca. 10 Min. backen.



5

Haselnuss-Zimtsterne auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. nutella mit einem Spritzbeutel auf den Sternen ohne Loch verteilen und mit den übrigen Sternen abdecken. Direkt servieren und genießen.