



Zimtsterne mit kalifornischen Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	127 kcal/ 532 kJ	
Eiweiß:	2,1 g	Fett: 7,1 g
Kohlenhydrate:	14	

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 15 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten und im Mixer mahlen. Mit Zimt, Nelken, Piment und gesiebttem Mehl mischen.
2. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker und Zitronensaft unterrühren. Walnuss-Mehl-Mischung mit einem Teigschaber untermengen.
3. Den Teig portionsweise zwischen zwei Bögen gezuckertem Backpapier ca. 4 mm dick ausrollen. Sterne (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 140 Grad) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Puderzucker mit Wasser verrühren. Die Sterne damit glasieren und je mit einer Walnusshälfte verzieren.

Tipp: Statt mit Wasser kann man für die Glasur den Puderzucker auch mit Rum oder Weinbrand verrühren.

Zutaten für 40 Portionen :

- 400 g kalifornische Walnüsse
- 2 EL Zimt
- 1 Prise Nelken (gemahlen)
- 1 Prise Piment (gemahlen)
- 75 g Mehl
- 3 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft

Für die Glasur:

- 250 g Puderzucker (gesiebt)
- 3 – 4 EL Wasser
- 50 g kalifornische Walnüsse

Außerdem:

- Zucker für die Arbeitsfläche