

# Low Carb Zimtsterne



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt

## **Zutaten:**

3 Eiweiß  
1 Pr Salz  
1/2 TL Zitronensaft  
120g Erythritol  
5 Msp Steviaextrakt  
150g gemahlene Haselnüsse  
200g gemahlene Mandeln  
1,25 TL Zimt  
1 Fläschchen Vanillearoma  
50g feingemahlendes Xylitol  
ein paar Tropfen warmes Wasser  
2 EL erwärmte Sahne

## **Zubereitung:**

3 Eiweiß  
1 Pr Salz  
1/2 TL Zitronensaft  
mit dem Schneebesen, max, 2 Minuten steif schlagen

120g Erythritol  
5 Msp Steviaextrakt

mischen, langsam einrieseln lassen, max, ~ 10 Minuten steif schlagen

150g gemahlene Haselnüsse

200g gemahlene Mandeln

1,25 TL Zimt

1 Fläschchen Vanillearoma

mischen, mit dem Flexi, min, kurz unterheben

Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln, für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 140°C Umluft vorheizen, Teig ausrollen, Sterne ausstechen und ca 20 Minuten backen (bitte im Auge behalten...) Auskühlen lassen.

50g feingemahlene Xylitol

ein paar Tropfen warmes Wasser

2 EL erwärmte Sahne

verrühren und die kalten Sterne damit bestreichen.