

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 feingemahlendes Xylitol

ein paar Tropfen warmes Wasser

2 EL erwärmte Sahne

verrühren und die kalten Sterne damit bestreichen.