

# Weihnachten

**100 % Süss**

**50 % weniger Zucker**

Jetzt ist es möglich mit

**STEVIAIN**

**STEVIAIN®**

*aller Munde*



## REZEPTIDEE ZIMTSTERNE

### Zutaten:

- 3 Eiweiss
- 75g Puderzucker
- 25g STEVIAIN powder
- 350 g Mandeln fein gemahlen
- 1 EL Zimt
- 1 EL Zitronensaft

### Zubereitung - Teig:

2 Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.  
75g Puderzucker dazusieben, 25g STEVIAIN powder dazu geben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Zimt, Zitronensaft und Mandeln zugeben und mischen.

Teig 1 cm dick auf Puderzucker auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Einige Stunden antrocknen lassen und dann backen.

### Zubereitung - Glasur:

1 Eiweiss mit 40g Puderzucker und 10g STEVIAIN powder in einer kleinen Schüssel gut verrühren.  
Die noch warmen Zimtsterne kurz 2 mm tief in die Glasur tauchen, wenden und auf ein Gitter legen oder Glasur mit Holzspiesschen oder Messerspitze ausziehen.

### Backzeit und -temperatur:

ca. 3 bis 5 Minuten bei 240 °C (vorgeheizt)



© by claresol®

**Weitere kostenlose Rezepte finden Sie unter [www.stevia-schweiz.ch](http://www.stevia-schweiz.ch)**

STEVIAIN sind Süßstoffe auf der Basis hochwertiger Steviolglykoside. Eine Produktlinie von claresol - Geschenke der Natur