Zimtsterne mit kalifornischen Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 15 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

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

Zubereitung:

1. Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten und im Mixer mahlen. Mit Zimt, Nelken, Piment und gesiebtem 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.