

## Kardamom-Sterne



### Zubereitungszeit

30 Minuten + kühl stellen + ca. 20 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

|                |         |
|----------------|---------|
| Kalorien:      | 60 kcal |
| Eiweiss:       | 1 g     |
| Fett:          | 2 g     |
| Kohlenhydrate: | 9 g     |

### Zutaten für 40 Stück

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 100 g | Butter, weich         |
| 50 g  | gemahlener Rohrzucker |
| 1     | grosses Eigelb        |
| 1 EL  | Kardamompulver        |
| 1 EL  | Zimtpulver            |
| 180 g | Mehl                  |
|       | Mehl zum Auswallen    |

### Glasur

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 150 g  | Puderzucker                    |
| 1 EL   | Zitronensaft                   |
| 1 EL   | Eiweiss                        |
| einige | Tropfen rosa Lebensmittelfarbe |

### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Eigelb, Kardamom und Zimt mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell ist. Mehl unterheben, rasch zu einem Teig zusammenfügen und kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.
2. Für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft und Eiweiss gut verrühren. 2 EL davon in einen Einwegspritzsack füllen. An der Spitze ca. 1 mm abschneiden. Restliche Glasur mit der Lebensmittelfarbe färben. Die ausgekühlten Sterne nach Belieben mit der rosa Glasur bestreichen. Zum Verzieren mit dem Spritzsack weisse Tüpfli daraufspritzen.