

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.