



### Weitere Zutaten:

Akazienhonig, 2 Eier,  
200 g Puderzucker, Orangensaft

### Anleitung:

Backmischung mit 2 TL Honig sowie  
2 Eiweiß in eine Schüssel geben.

Mit den Händen rasch zu einem Teig verarbeiten.  
Zwischen Folie den Teig ca. 2-3mm dick ausrollen.

Sterne ausstechen und auf ein Backblech setzen.  
Die Zimtsterne 10 min. bei 140°C Umluft backen.  
Aus 2 EL Orangensaft, 200 g Puderzucker  
eine dicke Paste anrühren. Je 2 Sterne mit etwas  
Füllung bestreichen, zusammensetzen  
und mit Puderzucker bestäuben.

### Weitere Zutaten:

Akazienhonig, 2 Eier,  
200 g Puderzucker, Orangensaft

### Anleitung:

Backmischung mit 2 TL Honig sowie  
2 Eiweiß in eine Schüssel geben.

Mit den Händen rasch zu einem Teig verarbeiten.  
Zwischen Folie den Teig ca. 2-3mm dick ausrollen.

Sterne ausstechen und auf ein Backblech setzen.  
Die Zimtsterne 10 min. bei 140°C Umluft backen.  
Aus 2 EL Orangensaft, 200 g Puderzucker  
eine dicke Paste anrühren. Je 2 Sterne mit etwas  
Füllung bestreichen, zusammensetzen  
und mit Puderzucker bestäuben.