

VEGANE UND GLUTENFREIE ZIMTSTERNE



Ein absoluter Star an Weihnachten: Zimtsterne!



Schwierigkeitsgrad
Mittel



Arbeitszeit
50 Minuten



Anlass
Backen



Zutaten für 40 Stück:

für Teig

- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 185 g gemahlene Mandeln
- 90 g Puderzucker
- 0.5 EL Zimt
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL biozentrale Tahin Sesammus

für den Guss

- 60 g Puderzucker
- 7 TL biozentrale Zitronensaft

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 2

VEGANE UND GLUTENFREIE ZIMTSTERNE

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührers zu einem Teig verarbeiten.
Wenn der Teig noch zu trocken ist, nach und nach noch etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Je feiner die Nüsse gemahlen sind, desto mehr Flüssigkeit wird benötigt.
2. Den Teig mit den Händen zu einer großen Kugel oder zwei kleineren Kugeln formen, in eine Schüssel geben und für 30 Minuten in den Gefrierschrank geben.
3. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
4. Den gekühlten Teig nun portionsweise zwischen zwei Lagen Backpapier mit einer Teigrolle ausrollen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und nun aus dem ausgerollten Teig Sterne ausstechen.
Die ausgestochenen Zimtsterne auf das ausgelegte Backblech legen.
6. Die Sterne im Ofen etwa 8 Minuten backen bis sie am Rand leicht goldbraun werden.
Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech etwas abkühlen lassen.
Die etwas abgekühlten Zimtsterne nun auf ein Backrost zum Auskühlen geben.
7. Während die Plätzchen abkühlen, den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben.
Den Zitronensaft hinzufügen und verrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Die Zimtsterne mit dem Zuckerguss bestreichen und trocknen lassen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 2 / 2