

Weihnachtssterne mit Zimt ohne Zucker

Zutaten für die Kekse:

- 2 EL Mandelmus
- 100 g Dattelsüße
- 100 g Erdmandelmehl
- 100 g fein gemahlene Mandeln
- 2 EL Zimt
- 4 EL Wasser

Erdmandelmehl, fein gemahlene Mandeln, Mandelmus sowie Dattelsüße und Zimt in eine Schüssel geben und gut mischen. Das Wasser dazugeben und den Teig gut verkneten. Anschließend in eine Küchenmaschine geben und mit Knethaken so lange verarbeiten, bis ein Teig entstanden ist, der gut zusammenhält. Das kann eine Weile dauern. Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und mit einer Sternform ausstechen. Die Sterne auf Backpapier auf einen Backrost legen und bei 180 Grad 4 Minuten backen.

Zutaten für die Glasur:

- 10 g geschmolzene Kakaobutter
- 3 EL Zitronensaft
- 30 g Honig

Die Kakaobutter mit dem Zitronensaft und dem Honig mischen und im Wasserbad flüssig halten. Die fertig gebackenen Zimtsterne kurz auskühlen lassen und dann mit der Glasur bestreichen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 01.12.2020

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen