

Vegane Zimtsterne

Zutaten:

- 190 g Puderzucker
- 150 ml (aus Glas oder Dose) Kichererbsenwasser
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft

Das Abtropfwasser der Kichererbsen steif schlagen, Puderzucker hinzufügen und weiter rühren, bis eine steife Glasur entsteht. Ein Drittel der Masse beiseitestellen. Den Rest mit den Mandeln, der Hälfte der Haselnüsse sowie Zimt und Zitronensaft zu einem Teig verkneten.

Die Arbeitsfläche mit der anderen Hälfte der Haselnüsse bestreuen und den Teig darauf etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und mit der Glasur bestreichen. Übrigen Teig erneut verkneten und ausrollen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 150 Grad (Umluft) im vorgeheizten Backofen circa 10 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 13.12.2021

Koch/Köchin:

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