

Weihnachtssterne ohne Kristallzucker

Zutaten für die Sterne:

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

Erdmandelmehl, Mandeln, Dattelsüße und Zimt in eine Schüssel geben und gut mischen. Das Wasser dazugeben und gut durchmengen. Anschließend den vorgekneteten Teig mit einem Mixer so lange mixen, bis ein Teig entstanden ist, der gut zusammenhält. Mit einem Rührgerät mit Kneithaken kann das eine Weile dauern. Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und mit einer Sternform ausstechen. Die Sterne auf Backpapier und ein Backrost legen und bei 180 Grad 4 Minuten im Ofen backen.

Zutaten für die Glasur:

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

In der Zwischenzeit die Kakaobutter für die Glasur mit dem Zitronensaft und dem Honig mischen und im Wasserbad flüssig halten. Sind die Zimtsterne fertig gebacken, kurz auskühlen lassen und dann mit dem Guss bestreichen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 05.12.2022

Koch/Köchin:

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