



ZIMTSTERNE (vegan)

Zutaten

(für ca. 25 Stück)

Teig:

100 g gemahlene Mandeln
75 g gemahlene Haselnüsse
60 g Puderzucker
1 EL Wasser
40 ml Albaöl (35 g)
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 TL Zitronensaft

Glasur:

60 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft
nach Geschmack Zitronenabrieb

Zubereitung

Gemahlene Mandeln und Haselnüsse mit dem gesiebten Puderzucker mischen. Albaöl, Wasser, Zitronensaft und Gewürze hinzufügen.

Mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

In Frischhaltefolie wickeln und einige Stunden im Gefrierfach kalt stellen.

Den klebrigen, etwas weichen Teig zwischen Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen, das obere Backpapier entfernen und Sterne ausstechen.

Die Förmchen jedes Mal in Mehl tauchen, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Restlichen Teig sofort wieder ins Gefrierfach legen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: ca. 7 – 9 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Achtung: Die Sterne werden schnell zu dunkel.

Auf dem Backblech auskühlen lassen.

Für die Glasur gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und die Sterne damit bestreichen.

Trocknen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp

Mandeln und Haselnüsse können nach Geschmack oder bei Unverträglichkeit ausgetauscht oder in der Menge verändert werden.

Nährwertinformation pro Stück:

76 kcal | 6 g Fett | 1 g Eiweiß | 6 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl® 