

Vegane Zimtsterne

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Stück

Für den Teig

200 g Datteln
100 g Mandeln
1 Teelöffel Mandelmus
2 Teelöffel Mandelmilch
3 Teelöffel Zimt
50 g gemahlene Mandeln

Für den Zuckerguss

100 ml Kichererbsenwasser
50 g Puderzucker

Besonderes Zubehör

Mixer
Handrührgerät
Ausstecher in Sternform

exzellent. Einmal aufgeschlagen hast du 1a-Eischnee, der mit Puderzucker vermengt keine Spur mehr nach Kichererbsen schmeckt. Bei dieser gesunden Weihnachtsnascherei kannst du ruhig öfter in die Keksdose greifen.

- 1 -

Backofen auf 100 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Datteln, Mandeln, Mandelmus, Mandelmilch und Zimt in einen Food Processor geben, bis eine cremige Masse entsteht. Gemahlene Mandeln dazugeben und nochmals mixen.

- 3 -

Teig 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Sterne ausstechen und auf das Backblech legen. Im heißen Ofen 45 Minuten backen und auskühlen lassen.

- 4 -

Kichererbsenwasser mit einem Handrührgerät aufschlagen und mit dem Puderzucker schaumig rühren. Vegane Zimtsterne mit Puderzuckermasse bestreichen.

Weihnachten ohne Zimtsterne? Unvorstellbar! Auch vegane Naschmäuler müssen nicht auf die Zimtnascherei verzichten, denn **vegane Zimtsterne** sind mindestens genauso köstlich. Die klassische Baiserhaube aus Eiweiß machst du mit aufgeschlagenem Kichererbsenwasser - auch Aquafaba genannt.

Aber keine Sorge - was seltsam klingt, funktioniert