

Vegane Zimtsterne

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Stück

Für die Plätzchen

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

Food Processor
Handrührgerät
Ausstecher in Sternform

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

Aber keine Sorge - was seltsam klingt, funktioniert

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. Zimtsterne mit Puderzuckermasse bestreichen.