

## Haselnuss - Schokosterne Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

|     |           |                                         |
|-----|-----------|-----------------------------------------|
| 2   | Essl.     | Ei-Ersatz & 4 EL Wasser ( aufschlagen ) |
| 200 | Gramm     | Rohrzucker                              |
| 1   | Pack.     | Vanillezucker                           |
| 100 | Gramm     | Orangeat                                |
| 300 | Gramm     | Gemahlene Haselnüsse                    |
| 50  | Gramm     | Geriebene Bitterschokolade              |
| 1   | Messersp. | Ingwerpulver                            |
|     |           | Für die Glasur                          |
|     |           | Puderzucker                             |
|     |           | Wasser                                  |
|     | Etwas     | Zitronensaft                            |

### Anleitung:

Den Ei-Ersatz mit dem Rohrzucker aufschlagen und den Vanillezucker hinzugeben. Orangeat, Haselnüsse und Bitterschokolade mit dem Mixer einarbeiten. Den Ingwer zufügen, sollte der Teig noch kleben, etwas Haselnüsse dazufügen. Den Teig auf einer gezuckerten Arbeitsfläche 1 Zentimeter dick ausrollen und mit Sternformen ausstechen. Das Blech mit Backpapier auslegen und die Sterne bei 180°C 15-20 Minuten backen.

Aus dem Puderzucker, Wasser und Zitronensaft eine streichfähige Glasur herstellen und die erkalteten Sterne bestreichen.