

Zimtsterne, Vegan

Kategorien: Plätzchen, Teig, Vegan, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Zimtpulver
8	Essl.	Wasser
1	Essl.	Zitronensaft
150	Gramm	Mandel(n), gemahlen
200	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
1	Essl.	Orangenschale, unbehandelt, abgerieben

FÜR DEN GUSS

	Puderzucker
Wenig	Wasser
Etwas	Zimtpulver

Anleitung:

Alle Zutaten für den Teig fest miteinander verkneten. Auf einer mit Alufolie ausgelegten Fläche ausrollen und mit einem Förmchen Sterne ausstechen. Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden trocknen lassen.

Die Zimtsterne auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 250°C ca. 3 - 5 Minuten backen. Nicht zu lange im Ofen lassen, da sie sonst zu trocken werden. Die Plätzchen gut auskühlen lassen.

Aus gesiebttem Puderzucker, Zimt und wenigen Tropfen Wasser einen zähen Zuckerguss herstellen. Die Zimtsterne damit überziehen, gut trocknen lassen und in einer mit Alufolie ausgelegten Keksdose lagern.