



Vegane Zimtsterne

Zutaten

250 g Dattelsucker

150 g gemahlene Haselnüsse

150 g gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Zimt

4 Esslöffel Wasser

1 Spritzer Zitronensaft

2 Esslöffel pflanzliche Sahne-Alternative

20 g pflanzliche Margarine

Kochzeit: 1 h 15 min

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Verknete 100 g des Dattelsuckers mit den gemahlenden Haselnüssen, den gemahlenden Mandeln, dem Zimt, 2 EL Wasser, einem Schuss Zitronensaft, der Pflanzensahne und pflanzlichen Margarine.

2.

Lass den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

3.

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

4.

Rolle den Teig auf einer mit Dattelsucker bestäubten Arbeitsfläche aus und stich Sterne aus.

5.

Backe die Zimtsterne für rund 10 Minuten im Ofen und lasse die danach abkühlen.

6.

Mische die restlichen 150 g Dattelsucker mit 2 TL Zitronensaft und 2 EL Wasser zu einem Zuckerguss und tauche die abgekühlten Zimtsterne mit der Oberseite ein.

Nur noch trocknen lassen und fertig!