



Zimtecken mit Erdmandeln

Zutaten

45 g Reismehl

60 g Mandelmehl

30 g Tapiokastärke

1 Esslöffel Flohsamenschalen

75 g Kokosblütenzucker

1 Teelöffel Zimt

100 g Pflanzenmargarine

3 Esslöffel Wasser

20 ml Pflanzensahne

2 Handvoll Erdmandeln ganz oder Erdmandelflocken

Kochzeit: 2 h 20 min

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Mische Reismehl, Mandelmehl, Tapiokastärke, Flohsamenschalen, Kokosblütenzucker und Zimt in einer großen Schüssel.

2.

Füge die Margarine und das Wasser hinzu und verknete alles zu einem Teig. Stelle den Teig mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, besser über Nacht. Weiche die ganzen Erdmandeln auch über Nacht in Wasser ein. Dieser Schritt entfällt bei den Erdmandelflocken.

3.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor. Falls du ganze Erdmandeln verwendest, gieße die Erdmandeln in ein Sieb ab und halbiere sie.

4.

Rolle den Teig auf einer mit Mandelmehl bemehlten Arbeitsfläche aus und steche die gewünschte Form aus.

5.

Lege die Zimtecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und verziere sie mit den halben Erdmandeln bzw. den Erdmandelflocken. Mische die Sojasahne mit 1 TL Kokosblütenzucker und bestreiche die verzierten Zimtecken damit.

6.

Backe die Zimtecken ca. 10-12 Minuten im Backofen und lasse sie danach abkühlen.