

REZEPT FÜR VEGANE ZIMTSTERNE



VEGANE ZIMTSTERNE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 50 Stück | 55 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Mandeln
- 200 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 gehäufte TL gemahlener Zimt
- 80 g Aquafaba (siehe Tipp)



260

ZUBEREITUNG

45 Kcal	1 Gramm	4 Gramm	3 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze (130 °C Umluft) vorheizen. Mandeln mahlen. Bio-Puderzucker sieben, 150 g mit Mandeln, Salz und Zimt mischen. Aquafaba leicht schaumig aufschlagen und die Hälfte zum Mandelmix geben. Gut verkneten. Übriges Aquafaba einige Minuten dickflüssig aufschlagen, dabei restliche 50 g Bio-Puderzucker einrieseln lassen.

2. Mandelteig zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne (ca. 3 cm Durchmesser) ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit der Zuckermasse bestreichen und blechweise im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Guss antrocknet, die Zimtsterne aber noch leicht feucht sind. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp:

In manchen Supermärkten und online gibt es Aquafaba bereits als separates Produkt zu kaufen, ansonsten greift man zu Kichererbsen in Gläsern oder Dosen: Aquafaba ist die dickliche, eiweißreiche Garflüssigkeit der Kichererbsen. In der veganen Küche dient sie oft als Eiweißersatz, weil man sie gut aufschlagen kann.