

## REZEPT

# VEGANE ZIMTSTERNE



### Zutaten

150g	gemahlene Haselnüsse
150g	gemahlene Mandeln
2 EL	Zimt
80g	Erythrit (alternativ Puderzucker)
1 EL	geriebene Zitronenschale
3-4 EL	pflanzliche Milch
1Prise	Salz

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten (bis auf Erythrit) zu einem Teig vermengen. Diesen ca. 30 Minuten in Folie eingewickelt im Kühlschrank kalt werden lassen.
3. Den Teig zwischen zwei Backpapieren auswallen und mit Backförmchen ausstechen.
4. Zimtstern für ca. 5-6 Minuten backen.  
→ Tipp: Falls ihr die Sterne früher rausnimmt, sind sie weicher. Wird länger gewartet, werden sie kompakter.

### Glasur

Gemahlenes Erythrit/Puderzucker mit Wasser vermengen und die Zimtsterne damit bestreichen.

