

Zimtsterne

Ergibt ca. 30 Plätzchen
Backzeit: 15 Minuten
Trockenzeit: mind. 4 Std.

Zutaten

Für die Sterne:

100 g gesiebter Puderzucker
75 g gem. Mandeln
100 g gem. Haselnüsse
1 EL Zimt
½ EL Orangenschale
½ EL Zitronensaft
ca. 3-4 EL Wasser

Für die Glasur:

30 g Kichererbsenwasser
60 g gesiebter Puderzucker
1 TL Vanillezucker

So geht's:

Für den Teig alle Zutaten kneten und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Anschließend zwischen 2 Folien oder Backpapier mit Hilfe eines Nudelholz ausrollen. (Teig ist sehr klebrig.) Sterne ausstechen und auf einem Backblech mind. 4 Std. gerne aber auch über Nacht, trocknen lassen.

Für die Glasur das Kichererbsenwasser aufschlagen. Nach ca. 6 Minuten den Zucker langsam reinrieseln lassen. Anschließend Sterne mit der Masse bestreichen.

Zimtsterne 15 Minuten bei 130 Grad Ober- Unterhitze backen. Noch warm vom Blech nehmen, damit nichts anklebt.