



Vegane Zimtsterne

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Kichererbsen aus der Dose | 200 g |
| Puderzucker | 150 g |
| Sahnesteif | 1 TL |
| Mandeln, gemahlen | 200 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 50 g |
| Zimt | 0.5 TL |
| Vanillinzucker | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Kichererbsen in ein Sieb abgießen und dabei die Flüssigkeit auffangen, Kichererbsen anderweitig verwenden. In einer Schüssel 100 ml der Kichererbsenflüssigkeit mit Sahnesteif ca. 5 Min. dickcremig aufschlagen. Puderzucker locker unterheben. Von der Masse etwa 10 EL für die Glasur beiseitestellen.
2. Gemahlene Mandeln, Mehl, Zimt und Vanillinzucker in die Schüssel zur übrigen Masse geben und vorsichtig unterheben. Teig für ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.
3. Backofen auf 150 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Anschließend Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
4. Zimtsterne mit übrigem Guss bestreichen und für ca. 20 Min. im Ofen backen. Fertige Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 232 kcal |
| Kohlenhydrate | 34 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 12 g |