Rezept

Zuckerfreie Zimtsterne

Ein Rezept von Zuckerfreie Zimtsterne, am 29.04.2024

Zutaten

90 g	Kokosblütenzucker
50	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
75 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Zimtpulver
½ EL	Orangensaft (ersatzweise Apfelsaft)

Außerdem

25 g	gemahlene Haselnüsse für die Arbeitsfläche
	Ausstecher (Stern, 4 cm)
½ TL	Zimtpulver für den Guss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 34 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 3 g F, 1 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Zucker mit einem Hochleistungsmixer oder Pürierstab zu Puderzucker pulverisieren. 60 g in eine Schüssel geben, den Rest beiseitestellen. Nüsse, Mandeln, Zimt und Salz mit dem Puderzucker mischen. Mit Orangensaft und 25 ml Wasser zu einem klebrigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

2. Den Ofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen und den Teig darauf ca. 8 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, dabei den Ausstecher immer wieder kalt abspülen. Die Sterne auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) ca. 6 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 30 Min. auskühlen lassen.

3. Übrigen Puderzucker (30 g) mit ½ TL Zimt und 2 TL Wasser zu einem glatten Guss rühren und auf die Sterne streichen. 2 Std. trocknen lassen und in einer Blechdose bis zu 4 Wochen aufbewahren.