

Zimtsterne

Zutaten

40 g Haselnüsse gemahlen
150 g Puderzucker
2 TL Zimt gemahlen
200 g Mehl
1 Prise Salz
150 g Provamel Bio Soja Backen und Streichen

Zubereitung

- 1.) Haselnüsse goldbraun anrösten, dann etwas abkühlen lassen. Zusammen mit 50 g Puderzucker, 1 TL Zimt, Mehl, Salz und Provamel Bio Soja Backen und Streichen zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 10 Min. ruhen lassen.
- 2.) Anschließend den Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 200 °C ca. 10 Min. backen, dann auskühlen lassen.
- 3.) Restlichen Puderzucker mit 1 TL Zimt und 3 EL Wasser glatt rühren, Sterne damit bepinseln und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.