

Perfekte vegane Zimtsterne

Zutaten

- 120 ml Kichererbsen-Wasser
- 0,5 TL Weinsteinpulver
- 250 g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 1 TL Zimt, gehäuft
- 800 g Mandeln, gemahlen

Anleitungen

1. Für den „falschen Eischnee“ das Kichererbsenwasser in eine Schüssel geben und das Weinsteinpulver hinzufügen. Mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe für 2 – 3 Minuten schlagen, bis sich deutliche Spuren in der Masse abzeichnen, die nicht mehr verlaufen. So wie bei „echtem“ Eischnee.
2. Nun den Puderzucker portionsweise zum Schnee geben und untermixen. Die Mischung nun erneut 5 Minuten auf höchster Stufe mixen, bis eine zähe, glänzende Masse entstanden ist. Davon nun 4 gut gehäufte Esslöffel zum Bestreichen der Zimtsterne in eine kleine Schüssel oder Vorratsdose abfüllen und abdecken.
3. In den großen Teil der Masse den Vanillinzucker, Bittermandelöl und Zimt mit einem Teigspatel unterheben. Anschließend so viel von den gemahlenden Mandeln unterheben bzw. einkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist, der sich von allein vom Schüsselrand löst.
4. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 0,5 – 1 cm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher so lange Sterne ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dafür die Teigreste immer wieder ausrollen. Die ausgestochenen Sterne auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen aufreihen.
5. Den Ofen auf 130 °C vorheizen. Die Zimtsterne nun mit dem Guss bestreichen. Da dieser sehr zähflüssig ist, geht das erfahrungsgemäß mit einem Teelöffel am besten. Braucht halt ein bisschen Geduld 😊
6. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Beim Herausnehmen müssen die Sterne noch etwas weich sein. An einem Ort mit möglichst niedriger Luftfeuchtigkeit (also vermutlich nicht in der Küche) auskühlen lassen, damit der Guss keine Feuchtigkeit zieht. Sobald die Zimtsterne erkaltet sind, zur Aufbewahrung in eine Blechdose stapeln.

Rezept Hinweise

Für das Kichererbsen-Wasser eingelegte Kichererbsen kaufen, diese abgießen und das Wasser auffangen. Die Kichererbsen anderweitig verwenden oder einfrieren. 120 ml entsprechen ungefähr einem Glas Kichererbsen, z.B. von Alnatura.

Die Mandeln werden evtl. nicht komplett benötigt.