

# Vegane Zimtsterne

100g gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse

75g gemahlene Mandeln

60g Puderzucker

1 EL Zimt

1 Prise Salz

1 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

Für die Zitronenglasur:

60g Puderzucker

1 EL Zitronensaft oder Wasser

(Bei vegetarischer Variante statt Zitronensaft 1 Eiweiß verwenden)

1. Gemahlene Haselnüsse und gemahlene Mandeln und Puderzucker, Zimt und Salz vermischen. Zitronensaft und Wasser hinzufügen und alles mit den Händen (oder mit der Küchenmaschine) zu einem klebrigen Teig verarbeiten.
2. Teig für 1h in den Kühlschrank in Frischhaltefolie gewickelt oder in der abgedeckten Schüssel.
  3. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig circa 0,6cm dick ausrollen. Kekse ausstechen in der Form der Wahl und auf das Backpapier legen.
5. Kekse ca. 6-8 Minuten backen bis die Ränder knusprig sind. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
6. Puderzucker und Zitronensaft (oder Wasser) in einem Gefäß zu einer dickflüssigen Paste verrühren und auf den Keksen verteilen.
  - 6.b Bei der vegetarischen Variante einen Eischnee machen aus 1 Eiweiß und Puderzucker und die Kekse damit bestreichen und nochmal in den Backofen bei 150°C für 10 Minuten.