

Vegane Zimtsterne

Zutaten für ca. 30 Sterne:

Für den Teig:

100 g Puderzucker (geseibt)

75 g gemahlene Mandeln

100 g gemahlene Haselnüsse

1 EL Zimt

½ EL Orangenschale

½ EL Zitronensaft

2 EL Wasser

Für den „Ei“-schnee:

30 ml (ca. 2 EL) Aquafaba (= Abgießwasser von Kichererbsen)

60 g Puderzucker (geseibt)

1 TL Vanillzucker

So geht's:

1. Alle Zutaten für den Plätzchenteig in einer Rührschüssel zu einem Teig verkneten. Anschließend auf einem Teller für 1h in den Kühlschrank geben.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Das Ausrollen geht am einfachsten mit einem Backpapier zwischen Teig und Nudelholz. Die Plätzchen dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mindestens 3h trocknen lassen.
3. Ofen auf 130°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Aquafaba mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis es fluffig und leicht fest ist (ähnlich wie Eischnee). Langsam Puderzucker und Vanilzucker reinrieseln lassen und mixen, bis eine cremig-zähe Masse entstanden ist.
5. Die Glasur mithilfe eines Teelöffels auf den Plätzchen verteilen.
6. Plätzchen im Ofen für 10 Minuten backen, die Glasur sollte nicht braun werden sondern schön weiß bleiben. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!