



ZIMTSTERNE

Zutaten für ca. 30 Stück

Teig:

10 g gemahlene Chiasamen
5 EL Wasser
250 g gemahlene Mandeln
85 g Kokosblütenzucker
1 EL Zimt
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 TL Backpulver
1 g Salz

Glasur:

100 g Puderzucker
2 TL Wasser

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Chiasamen mit dem Wasser vermengen und 5 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.
3. Gemahlene Mandeln, Kokosblütenzucker, Zimt, abgeriebene Schale von Orange, Backpulver und Salz vermengen. Chia-Mix zugeben und alles per Hand zu einem klebrigen Teig verkneten.
4. Den Teig zwischen zwei Stück Backpapier ca. 6 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Die Sterne ca. 12 Minuten backen.
6. Die Sterne auskühlen lassen und mit Glasur überziehen.

Viel Spaß beim Backen!