



schokoladige Zimtsterne | vegan

Zutaten

Für 15 – 20 Stück

Für die Zimtsterne:

100 g entsteinte Datteln
75 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Haselnussmus
2 EL Wasser
1 TL Zimt
3 EL Mehl

Für den Schokoladenüberzug:

80 g VIVANI „Zartbitter Gebrannte
Mandel“ Schokolade
1 – 2 TL Kokosöl

So wird's gemacht

01 Alle Zutaten für die Zimtsterne bis auf das Mehl in einem Hochleistungsmixer zu einer einheitlichen Masse verrühren. Sollte das schwierig sein, noch etwas mehr Wasser hinzugeben.

02 Die Masse nun mit dem Mehl zu einer runden Kugel formen und kurz im Kühlschrank abkühlen lassen.

03 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz 3 – 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstechförmchen Sterne ausstechen. Diese Schritte mit dem übrigen Teig wiederholen, bis er verbraucht ist.

04 Die Teiglinge auf ein Backblech legen und bei 130 °C 30 – 40 Minuten im Backofen backen. Anschließend die Plätzchen auskühlen lassen.

05 Währenddessen den Schokoladenüberzug vorbereiten. Dafür die Schokolade zusammen mit dem Kokosöl im Wasserbad schmelzen. Mit einem Backpinsel die Zimtsterne mit der Schokolade bestreichen. Auf einem Backpapier fest werden lassen.