

# Gesunde Zimtsterne

Glutenfrei | optional vegan | 45 Minuten | für 20 Stück

Du brauchst: 1 sternförmigen Keksausstecher

## Zutaten

1 EL Chiasamen, gemahlen: Dafür Chiasamen in der Küchenmaschine fein mahlen  
4 EL Wasser  
250 g gemahlene Mandeln  
100 g Kokosblütenzucker  
1 EL Zimt  
abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen  
2 TL Weinstein-Backpulver  
1/4 TL Salz

### Für die Glasur:

1 Eiweiß von einem kleinen Ei  
40 g Birkenpuderzucker: Den Birkenzucker in der Küchenmaschine zu Puderzucker mahlen

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Die gemahlene Chiasamen mit dem Wasser in einer Schüssel vermengen & zum Quellen 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Gemahlene Mandeln, Kokosblütenzucker, Zimt, abgeriebene Orangenschale, Backpulver & Salz vermischen. Den Chia-Mix dazugeben & mit den Händen ca. 1 Minute kräftig kneten, bis ein leicht klebriger Teig entsteht. Ist die Masse zu trocken, teelöffelweise Wasser hinzufügen.
4. Den Teig zwischen zwei Stück Backpapier ca. 1 cm dick auswellen. Mit dem Keksausstecher Sterne ausstechen & auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Für die Glasur Eiweiß & Birkenpuderzucker mit dem Handrührgerät schaumig (nicht steif) schlagen. Beiseitestellen. Die Sterne 6 Minuten ohne Glasur backen. Dann aus dem Backofen nehmen, dünn mit Glasur bestreichen & weitere 7-8 Minuten backen. Zwischendurch kontrollieren, dass die Glasur nicht braun wird.

*Vegane Alternative: die Glasur weglassen und die abgekühlten Zimtsterne mit Birkenpuderzucker bestäuben.*