

## Zimtsterne ohne Ei



### Zutaten:

- 40 g Haselnüsse, gemahlen
- 200 g Mehl (z. B. Dinkelmehl)
- 150 g Puderzucker
- 2 TL Zimtpulver
- 150 g Margarine (z. B. Sojola)
- 1 Prise Salz
- 3 EL Wasser

### Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten, dann etwas abkühlen lassen.
2. Zusammen mit 50 g Puderzucker, 1 TL Zimt, Mehl, Salz und Margarine zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200°C ca. zehn Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Den übrigen Puderzucker mit dem übrigen Zimt und 3 EL Wasser glatt rühren und damit die kalten Sterne bepinseln. Vorm Einpacken gut trocknen lassen.