

Zimtsterne mit Dinkelmehl

Zutaten:

- 250 g gemahlene Mandeln
- 150 g Dinkelmehl (Type 630)
- 2 TL Zimt
- 100 g Ahornsirup (oder Honig als Alternative)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eiweiß
- Prise Salz
- Optionale Glasur: 1 Eiweiß, 100 g Puderzucker (für eine gesündere Variante: Birkenzucker-Puderzucker)

Vorbereitung:

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig herstellen:

In einer großen Schüssel die gemahlene Mandeln, Dinkelmehl und Zimt mischen. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und langsam Ahornsirup und Vanilleextrakt unterheben.

Teig vermengen:

Die Mehl-Mandel-Zimt-Mischung vorsichtig unter den Eischnee heben, bis ein fester Teig entsteht. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Dinkelmehl hinzufügen.

Ausstechen:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher Kekse formen und diese auf das Backblech legen.

Glasur (optional):

Eiweiß mit Puderzucker schaumig schlagen und die Sterne damit bestreichen.

Backen:

Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp:

Für eine weichere Konsistenz die Kekse in einer Blechdose aufbewahren und ein Stück Apfelschale beilegen, um Feuchtigkeit zu speichern.