



# Zimtsterne

Vegane Zimtsterne erfand Ingo bereits vor Jahren

500 g ungeschälte geriebene Mandeln

375 g Puderzucker

1 EL Zimt

1 Prise Salz

2 EL Zitronensaft

Gut verrührte Kokosmilch, so viel, dass ein ausrollbarer Teig entsteht.

Zutaten gut vermengen.

Teig ausrollen.

Sterne ausstechen.

Blech mit Backpapier auslegen.

Mittlere Einschubleiste. Eher trocknen als backen: 100 Grad, etwa 15 min.