

ZIMTSTERNE MIT AQUAFABA-BAISER



120 ml Kichererbsenwasser
(von 1 Dose Kichererbsen)
ein Schuss Zitronensaft/
Apfelessig
Messerspitze Sahnesteif
Messerspitze
Weinsteinbackpulver
150 g gesiebter
Puderzucker
220 g gemahlene
Haselnüsse
extra Haselnüsse oder
Mehl, falls der Teig zu
feucht ist
1 EL Zimt

Für das Aquafaba das Kichererbsenwasser in ein hohes Rührgefäß mit Säure, Sahnesteif und Weinsteinbackpulver geben, 2 Minuten auf niedriger Stufe, dann 8 Minuten auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät steif schlagen. Wenn es fest ist (Test: wenn du das Rührgefäß kippst, sollte sich das Aquafaba nicht bewegen) bei niedriger Rührstufe langsam den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. In einer Schüssel die Zutaten für den Teig vermischen, das Aquafaba (bis auf 4 EL für die Dekoration) unterheben. Der Teig ist fest, aber klebrig. Teig für 1 Stunde ruhen lassen.

Arbeitsfläche mit Puderzucker oder Mehl bestäuben, Teig circa 1 cm dick ausrollen, die Stern-Ausstechform in Puderzucker tauchen und Sterne ausstechen.

Plätzchen auf einem Backblech verteilen, das restliche Aquafaba als Haube darauf verteilen und für 40 Minuten im maximal 100 °C heißen, vorgeheizten Ofen "backen". Anschließend noch 10 Minuten bei offener Ofentür auskühlen lassen.



angelehnt an ein Rezept von 100affen.de