

Veganes Rezept

# Zimtsterne mit MyEy, EyWeiss

**VEGUSTO**

Swiss 100% plant-based gourmet

Dieser Guetzklassiker ist ein Muss für die Adventszeit! Mit dem MyEy, EyWeiss gelingen und schmecken die Zimtsterne wie das Original. Eine Köstlichkeit ohne Milch, Eier und Weizen (Gluten).

Vegusto, Vegi-Service AG, CH-9315 Neukirch, T: +41(0)71 470 04 04, vegusto.ch • EU: vegusto.com

Rezept für 2 Bleche

- 15 g MyEy, EyWeiss
- 75 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- 1 Pack. Vanillezucker
- 1 gehäufter TL Zimt
- 1 TL Kakaopulver
- 350 g Mandeln, gemahlen

Zum Ausstechen:

- Puderzucker

Zubereitung:

- Das MyEy, EyWeiss, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten zu einem EyWeiss-Schnee schlagen.
- Puderzucker portionenweise dazusieben und unter den MyEy-Schnee rühren. 6 Esslöffel (ca. 1 dl) davon als Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
- Vanillezucker, Zimt, Kakaopulver und Mandeln unterrühren, bis der Teig kaum noch klebt.
- Den Teig zwischen 2 Backpapier legen, flach drücken und eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- Zwischen den Backpapier den Teig ca. 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen indem man die Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drückt, damit der Teig daran nicht festklebt.
- Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Backpinsel die Sterne mit der beiseitegelegten Glasur bestreichen.
- Zimtsterne in der Mitte des auf 140°C (130 °C Umluft) vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Minuten backen.

*Die Guetzi kann man in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken bis zu 4 Wochen aufbewahren.*