



Zuckerfreie Mandel-Vanille-Sterne

von Elfenkind Berlin

- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Vanillepulver
- 100 g weiche Margarine oder Butter
- 80 g Agavendicksaft
- 1/2 frisch gepresste Zitrone
- Fein geriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
- Nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

Butter und Agavendicksaft mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Alle trockenen Zutaten mit der Zitronenschale vermischen und dann zur Seite stellen. Nun langsam das Mehlgemisch und danach den Zitronensaft untermischen. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 165 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, die Sterne ausstechen und ungefähr 10 Minuten backen. Nach dem Backen die Plätzchen abkühlen lassen und bei Bedarf mit Puderzucker bestäuben. Fertig!

Dieser kleine Keks passt zu jeder Jahreszeit! Doch gerade in der Weihnachtszeit ist der zitronige Mandelstern genau richtig zwischen dem ganzen schweren und süßen Essen. Gebacken wird er mit vollwertigem gesundem Dinkelmehl und gesüßt mit Agavendicksaft. Gerade kleinen Kindern macht es wahnsinnig viel Spaß, die kleinen Sterne auszustechen – und weil der Teig vegan ist, werden die kleinen Keksbäcker auch keine Bauchschmerzen bekommen, wenn sie mal das eine oder andere Stückchen Teig naschen.