

Vegane Nusskekse



Zutaten: 28 Stück

- 100g gemahlene Nüsse
- 35g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 – 2 EL Wasser
- 1 TL Zimt

- 3 EL Puderzucker
- Zitronensaft



Zubereitung:

- Nüsse, Puderzucker, Zitronensaft, Wasser und Zimt zu einem Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig ausrollen und Sterne ausstechen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Ofen auf 180°C vorheizen und die Kekse ca. 8 Minuten backen.
- Auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.
- Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Brei verrühren und die Kekse damit bestreichen.

Nährwerte pro Stück:	33kcal	0,6g EW	2,4g Fett	2,2g KH	g Ballaststoffe
----------------------	--------	---------	-----------	---------	-----------------