AYURVEDA KÜCHE

… weil Essen Herzenssache ist.

REZEPT DES MONATS

ZIMTSTERNE

Zutaten:

4

- 150 g Dinkelmehl
- 80 g Sharkarazucker
- 150 g Butter
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt Ceylon
- 1 TL Nelke
- ½ TL Vanille
- 2 EL Obers und etwas Wasser
- 1 Tropfen ätherisches Anisöl

ZUBEREITUNG:

- Dinkelmehl, Sharkarazucker und Butter abbröseln. Anschließend die Masse mit den restlichen Zutaten wie Backpulver, Zimt, Nelke, Obers, Vanille und Anisöl zu einem glatten Teig verkneten und rasten lassen. Bei Bedarf eventuell noch Wasser dazugeben.
- Den Teig circa 5 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 150 Grad 10 Minuten backen.

Tipp: Die Zimtsterne schmecken hervorragend zu der „goldenen Milch“!

Die „goldene Milch“ ist ab sofort bei uns im Shop erhältlich.