

VEGETARISCHE WEIHNACHTEN

Zum Fest der Liebe an die Tiere denken

Mit einem vegetarischen Festmenü tragen Sie aktiv zum Schutz der Tiere und der natürlichen Ressourcen bei. Entdecken Sie dieses Jahr wie leicht es ist, gesunde Köstlichkeiten auf pflanzlicher Basis zuzubereiten, und teilen Sie dieses Vergnügen über die Festtage mit Ihrer Familie und Freunden.

Mit Liebe kochen und backen ist ganz einfach !

Inspirationen für vegetarische Festtagsgerichte
finden Sie auf unserer Internetseite

www.vegi-weihnachten.ch



Zimtsterne

Zutaten für den Teig

200 g Puderzucker
1 EL Zimt
6 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
350 g gemahlene Mandeln

Zutaten für die Glasur

100 g Puderzucker
3 EL Wasser



Zubereitung

Puderzucker, Zimt, Wasser, Zitronensaft und gemahlene Mandeln zu einem Teig vermengen.

Den Teig etwa 1 cm dick auswallen. Zimtsterne ausstechen.

Während 3 bis 5 Stunden trocknen lassen.

Backen

3 - 5 Min. in der Ofenmitte bei 250° C

Glasur

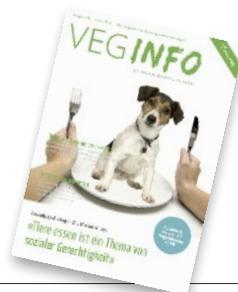
Wasser und Puderzucker mischen bis eine zähflüssige Masse entsteht. Die ausgekühlten Zimtsterne damit bestreichen.

Tipp: Zimtsterne sind auch lecker ohne Glasur.

Mehr pflanzliche Rezepte und Informationen rund um die vegetarische Ernährung finden Sie regelmässig im *Veg-Info*.

Jetzt einfach ein kostenloses Probeheft bestellen:

www.swissveg.ch/probe



Mehr Informationen gibt es auch auf: www.swissveg.ch

Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur, Tel. 071 477 33 77

 **swissveg**