

Ich bin mal
so frei!

MIT FABIENNE
& GLOBUS



Zimtsternbrownies



globus.de



5-6 Stück



55 min



leicht



20x20 cm
Backform



Zutaten Zimtsternbrownies

- 120 g Bauck Vollkorn Reismehl
- 30 g Speisestärke
- 1 gehäufter TL Zimt
- 90 g Xylit Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 20 g Kakao
- 60 g Alnavit Cranberry Direktsaft
- 70 g Alnatura Cashewdrink
- 35 g Rapsöl
- 60 g Kokos Natur Joghurt-Alternative
- 2 EL geschrotete Leinsamen

Zutaten Guss

- 150 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft

So geht's:

- 1 Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die geschroteten Leinsamen mit 6 EL Wasser vermengen und 5 Minuten quellen lassen.
- 2 Kokos Natur Joghurt-Alternative mit Rapsöl, Cashewdrink, Xylit Zucker und Leinsamen-Wasser Gemisch in eine Schüssel geben und verrühren. Die trockenen Zutaten separat vermengen und dazu geben. Cranberry Saft ebenfalls einrühren. Etwa 2-3 Minuten durchrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.
- 3 Die Backform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Backform füllen. Für 23-25 Minuten backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.
- 4 Eine Sternen Schablone mit etwa 5 cm Durchmesser ausschneiden. Den komplett abgekühlten Teig entlang der Schablone mit einem scharfen Messer in einzelne Sterne ausschneiden (Tipp: Es ist nicht zu empfehlen den Teig mit einem Keksausstecher auszustechen, da er dafür zu saftig ist und an dem Ausstecher kleben bleiben würde).
- 5 Für die Dekoration Puderzucker und Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Den Guss in einen Spritzbeutel füllen.
- 6 Mit Hilfe des Spritzbeckens die ausgeschnittenen Brownie Sterne gleichmäßig mit dem Puderzuckerguss verzieren. Den Puderzuckerguss etwa 15 Minuten trocknen lassen.

Guten Appetit,
eure Fabienne



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/ichbinmalsofrei](https://www.globus.de/ichbinmalsofrei)