

ZIMTSTERNE

Kein Weihnachtsfest und kein Plätzchenteller ohne Zimtsterne.

► Zutaten

- 500 g Marzipan Rohmasse
- 450 g Puderzucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 25 g Zimtpulver
- 5 Eiweiß
- 1 Saft einer Zitrone
- nach Bedarf Puderzucker für die Arbeitsfläche



► Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 15 Min.

Die Marzipan-Rohmasse zerkleinern (z.B. mit einer groben Küchenreibe). Marzipan mit 250g Puderzucker, den gemahlenden Mandeln, Zimt und 3 Eiweiß in eine Schüssel geben und verkneten.

Die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestreuen, den Teig dann ca. 5 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Ausstechform zwischendurch immer in Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht hängen bleibt.

Für den Guss die restlichen Eiweiß steif schlagen. Den Rest Puderzucker sieben und vorsichtig mit dem Eiweiß von 2 Eiern verrühren. Beim Rühren Zitronensaft dazugeben – nicht zu viel, der Guss sollte eine zähflüssige Konsistenz haben. Die Sterne dick mit der Mischung bestreichen.

Bei Umluft mit ca. 130° ca. 15 Min. backen. Die Zimtsterne sind fertig, wenn der weiße Guss beginnt, sich zu verfärben.

► Tipp

Sind die Zimtsterne nach dem Backen zu hart, geben Sie für einige Tage einen Apfelschnitz in die Keksdose.