

Zimtsterne - die Weltbesten ?

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Marzipan - Rohmasse, kleingehackt oder grob Gerieben
450	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Mandel(n), gemahlene
25	Gramm	Zimt, gemahlen
5		Eiweiß
1		Zitrone(n), den Saft

Anleitung:

Marzipan, 250g Puderzucker, Mandeln, Zimt und 3 Eiweiß miteinander in einer Schüssel verkneten. Den Teig dann so ca. 5 mm dick ausrollen, geht gut auf Puderzucker und dann Sterne ausstechen. (die Sternenform zwischendurch immer in Puderzucker dippen, damit der Teig nicht hängen bleibt.) Für den Guss den Rest Puderzucker sieben, die restlichen Eiweiß steif schlagen und mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft (Menge nach Geschmack, aber nicht zu flüssig werden lassen Der Guss sollte eine sehr zähflüssige Konsistenz haben.) vorsichtig verrühren. Damit die Sterne 2-3 mm dick bestreichen.

Lassen Sie die Bleche 1/2 Tag oder über Nacht stehen bevor sie gebacken werden.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150° ca. 15 Min. backen. Umluft ca. 125°. Ich nehme immer Ober- und Unterhitze. Gutes Gelingen.

Die Bleche nacheinander mit einem lehren Backblech oben drüber backen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten