

# Zimtsterne mit Marzipan

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                           |
|-----|-------|---------------------------|
| 100 | Gramm | Marzipan - Rohmasse       |
| 3   |       | Ei(er), davon das Eiweiss |
| 150 | Gramm | Puderzucker               |
|     |       | Zimt, (nach Geschmack)    |
| 100 | Gramm | Haselnüsse, gemahlen      |
| 100 | Gramm | Mandeln, gemahlen         |

## *FÜR DIE GLASUR*

---

|    |       |                          |
|----|-------|--------------------------|
| 1  |       | Ei(er), davon das Eiweiß |
| 70 | Gramm | Puderzucker              |

### Anleitung:

Marzipanrohmasse, Mandeln und Nüsse mischen. Eiweiß mit Puderzucker schlagen, zu der Marzipanmischung dazugeben und alles gut vermischen. Zimt nach Geschmack dazugeben. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch Mandeln oder Nüsse dazugeben. Teig auf einem mit Zucker bestreuten Backpapier etwas flach drücken. Mit Zucker bestreuen, mit einem 2. Backpapier bedecken und ca. 1 cm dick ausrollen. Eiweiß und Puderzucker zu einem festen, glänzenden Guss aufschlagen. Eventuell noch Puderzucker zugeben, falls die Glasur zu dünnflüssig ist. Teigplatte mit Guss bestreichen/bepinseln. Platte ca. 1 Std. einfrieren. Dann herausnehmen und mit einem in heißes Wasser getauchten Ausstecher dicht an dicht Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Reste nochmals wie oben ausrollen und ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 130°-140° C ca. 15-20 Min. mehr trocknen als backen. Beim Backen beobachten, damit der Guss hell bleibt.

Hinweis: Es gibt spezielle Zimtstern-Ausstecher, die zum Ausstechen zusammengedrückt und dann wieder aufgeklappt werden, damit der Zimtstern aus dem Ausstecher fällt, ohne die Glasur zu beschädigen. Sehr empfehlenswert, wenn wie hier die Glasur vor dem Ausstechen aufgetragen wird. Die Sternform wird durch das vorherige Auftragen der Glasur deutlicher