

ZIMTSTERNE



ZUTATEN

- 150 g Marzipanrohmasse
- 250 g Zucker
- 275 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL gemahlener Zimt
- Salz
- Mark von ½ Vanilleschote
- 4 Eiweiße
- 250 g Puderzucker
- Mehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

Vermischen Sie das Marzipan mit 250 g der Nüsse, dem Zucker, Zimt, Salz und Vanillemark in einer Schüssel.

Arbeiten Sie anschließend die 3 Eiweiße in die Masse ein und verkneten Sie alles zu einem glatten Teig.

Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen Sie ihn abgedeckt 2 Stunden rasten.

Streuen Sie die restlichen Nüsse mit etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche aus.

Nun rollen Sie den Teig darauf etwa 1 cm dick aus.

Back-Temperatur:

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vor und belegen Sie zwei Backbleche mit Backpapier.

Kekse ausstechen:

Mit einem Ausstechförmchen werden von den Kindern nun die Sterne ausgestochen und auf das Backblech gelegt.

Glasur:

Schlagen Sie das restliche Eiweiß mit dem Puderzucker steif und bestreichen Sie die Zimtsterne damit.

Backzeit:

Im Ofen werden die Sterne nun ca. 10 Minuten gebacken.

TIPP:

Mit einem Spritzsack lässt sich die Glasur besonders gleichmäßig auf die Kekse auftragen.