

Zimtsterne



Einkaufsliste:

- 180 g Marzipanrohmasse
- 3 Eiweiß
- 350-400 g Puderzucker
- 100 g Zucker
- 4 TL Zimt
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gemahlene Mandeln

So wird's gemacht:

Marzipanrohmasse mit einem Eiweiß verkneten. Das zweite Eiweiß, 200 g Puderzucker, Zucker und Zimt hinzugeben und vermengen. Haselnüsse und die Hälfte der Mandeln hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Masse 30 Minuten kalt stellen.

Restliche Mandeln auf eine Arbeitsfläche geben, Teig auf den Mandeln 1-2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen und Zimtsterne auf dem Blech verteilen.

150 g Puderzucker, Milch und das dritte Eiweiß verquirlen bis eine zähflüssige Masse entsteht, ggf. mehr Puderzucker hinzufügen. Zimtsterne mit der Masse bestreichen. Anschließend bei 160°C Ober- und Unterhitze 10-12 Minuten backen.