

# Zimt-Sterne

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/18/zimt-sterne/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/18/zimt-sterne/)

## **Für den Teig:**

- 300 g geschälte gemahlene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 80 g Marzipan
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 TL Zimt
- 3 Eiweiß

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. Den Teig unter einer Lage Frischhaltefolie knapp 1cm dick ausrollen. Die Folie verhindert, dass der Teig am Nudelholz festklebt.

Den Backofen auf 100°C vorheizen.

## **Für die Glasur:**

- 240 g Puderzucker
- 3 Eiweiß

## **Zubereitung:**

Eiweiß und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Den ausgerollten Teig mit der Glasur bestreichen, anschließend Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, so klebt der Teig nicht daran fest.

Die Sterne im Backofen auf der mittleren Schiene bei 100°C etwa 15 Minuten backen (die Glasur sollte dabei hell bleiben). Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Rezept: Karl Kipping

Quelle: NDR - Süße Weihnachten - Backtradition im Norden vom 20.12.2015