



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Zimtsterne



ZUBEREITUNG:

Eiklar und Puderzucker leicht schaumig schlagen. Anschließend Marzipan, Zimt, Zitronenaroma und Salz zum Eischnee geben und verrühren. Mandeln und Haselnüsse mischen und unter die Masse geben. Die Masse über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag die Zutaten für die Glasur miteinander verrühren und die Masse auf 8mm ausrollen.

Tipp: die Masse zwischen zwei Backpapiere legen, da sie sehr klebrig ist.

Nun die Glasur gleichmäßig und dünn darauf verteilen. Mit einem Ausstecher für Zimtsterne ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier ablegen.

ZUTATEN:

110 g Eiklar
400 g Staubzucker
100 g Marzipan
6 g Zimt
2 g Zitronenabrieb
Prise Salz
200 g geriebene Mandeln
160 g geriebene Haselnüsse

Glasur:

80 g Eiklar
400 g Puderzucker
Zitrone

Tipp: den Zimtstern-Ausstecher zwischendurch immer mal kurz in Wasser tauchen und säubern.

Restlichen Teig könnt Ihr samt Glasur wieder zusammenwirken. Etwas Mandeln verwenden, falls es zu klebrig wird.

Dann bei 145°C und Umluft für 8-10 Minuten backen

Tipp: keinesfalls Oberhitze verwenden.

Tipp 2: nicht zu lange backen. Die Zimtsterne sollten noch weich sein nach dem Backen.

