

## **Zimtsterne**

### Zutaten:

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

### Glasur:

80 g Eiklar  
400 g Puderzucker  
Etwas Zitrone

### 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 kaltstellen.

Am nächsten Tag die Zutaten für die Glasur miteinander verrühren und die Masse auf 8 mm ausrollen. Tipp: die Masse zwischen zwei Backpapiere legen, da sie sehr klebrig ist.

Nun die Glasur auf die ausgerollte Masse gleichmäßig und dünn verteilen. Mit einem Ausstecher für Zimtsterne ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier ablegen. Tipp: den Zimstern-Ausstecher zwischendurch immer mal kurz in Wasser tauchen und säubern.

Den restlichen Teig können Sie samt Glasur wieder zusammenwirken. Etwas Mandeln verwenden, falls es zu klebrig wird. Dann bei 145° C und Umluft für 8–10 Minuten backen Tipp1: Keinesfalls Oberhitze verwenden.

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