

Zutaten

- 150 g Marzipanrohmasse
- 4 Eiweiß
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1-2 TL Zimt
- 300 g Puderzucker
- 300 g gemahlene, geröstete Nüsse
- 2 Eiweiß
- 200 g Puderzucker

Backen, Dessert

Zimtsterne

Entdecken Sie unser einfaches Zimtsterne-Rezept! Backen Sie diese köstlichen Plätzchen und bringen Sie Weihnachtsstimmung in Ihr Zuhause. Besuchen Sie Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Marzipan mit 1 Eiweiß glatt kneten. Übriges Eiweiß mit Zucker und Salz nach und nach unter die Marzipanmasse kneten. Puderzucker, Nüsse und Zimt mischen, unterkneten. Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen. Für die Eiweißglasur 2 Eiweiß mit 200 g Puderzucker aufschlagen. Teig ca. 1 cm dick ausrollen, dünn mit Eiweißglasur bestreichen. Mit einem angefeuchteten Stern-Ausstecher ausstechen. Im Backofen bei 160 °C Unterhitze 8-10 Minuten backen.