Zutaten

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

Backen, Kuchen

Zimtsterne

Holen Sie sich die Sterne vom Weihnachtshimmel. Allerfeinstes Weihnachtsgebäck – tolles Geschenk!

So wird's gemacht:

1. Marzipan mit einem Eiweiß glatt kneten.
2. Übriges Eiweiß mit Zucker und Salz, nach und nach unter die Marzipanrohmasse kneten.
3. Puderzucker, Nüsse und Zimt mischen, dann ebenfalls unter die Marzipanrohmasse kneten.
4. Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen.
5. Für die Eiweißglasur das Eiweiß zusammen mit dem Puderzucker aufschlagen.
6. Teig ca. 1 cm dick ausrollen, dünn mit Eiweißglasur bestreichen.
7. Mit einem angefeuchteten Stern-Ausstecher ausstechen.
8. Im Backofen bei 160° C Unterhitze 8-10 Minuten backen.