

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Zimtsterne

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten

---

150 g Marzipanrohmasse,	3 Teel. gemahlener Zimt,
600 g gemahlene geschälte oder	1 Prise Salz,
ungeschälte Mandeln,	6 Eiweiß,
250 g feiner Zucker,	125 g Puderzucker,

---

Die Marzipanrohmasse kühlen, fein reiben und mit 500 g Mandeln, Zucker, Zimt, Salz und zunächst vier Eiweißen verkneten. Die Masse bedecken und zwei Stunden kühl stellen. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Für den Guss die restlichen Eiweiße steif schlagen und die Hälfte des Puderzuckers unterrühren, bis die Masse glänzt. Den restlichen Puderzucker nach Bedarf unterheben. 3 Ei Mandeln beiseite legen. Das Backpapier mit einer Hälfte der nun noch übrig gebliebenen Mandeln bestreuen. Den Teig darauf legen und mit der zweiten Hälfte der Mandeln bestreuen. Mit einem weiteren Bogen Backpapier bedecken und etwa 12 mm dick ausrollen. Etwa drei Viertel des Zuckergusses auf den Teig streichen und Sterne ausstechen. Die Bleche befeuchten, mit Backpapier belegen und die Sterne darauf mit kleinem Abstand verteilen. Teigreste mit dem beiseite gelegten 3 Ei Mandeln verkneten, erneut ausrollen, mit dem Rest des Gusses bepinseln und wieder ausstechen. Den letzten Teigrest ohne Zuckerguss auf das Blech setzen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 20-25 Minuten mehr trocknen lassen als backen; der Guss soll nicht braun werden. Die Zimtsterne zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.