Rezept

# Zimtsterne mit Marzipan

Ein Rezept von Zimtsterne mit Marzipan, am 28.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

- **je 60 g** Orangeat und Zitronat
- **75 g** Puderzucker
- **200 g** mahlene ungeschälte Mandeln
- **1 1/2 gestr. TL** Zimtpulver
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- **2** Eiweiß (60 g)
- **1 TL** Zitronensaft
- **180 g** Marzipanrohmasse
- **1/4 TL** Nelkenpulver

### FÜR DIE DEKO:

- **1 1/2** Eiweiß
- **1/2 TL** Zitronensaft
- **125 g** Puderzucker

### AUßERDEM:

- Mehl und gemahlene ungeschälte Mandeln für die Arbeitsfläche
- Ausstecher in Sternform (5 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig Orangeat und Zitronat fein hacken, mit den übrigen Zutaten mischen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dann den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz mit den Händen kneten und zu einer Platte formen. In Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 140° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für die Deko die Eiweiße mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft aufschlagen.

3. Einen Gefrierbeutel aufschneiden, mit den Mandeln bestreuen und den Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Die Sterne ausstechen und auf die Bleche setzen. Dabei den Ausstecher zwischendurch immer wieder in warmes Wasser oder Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

4. Den Guss mit einem Pinsel dick auf die Sterne streichen. Die Zimtsterne nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.