



**Talke Würdemann**  
Vertrieb



1. Mandeln, Marzipanrohmasse und Zimt in eine Schüssel füllen und vermengen.

**Tipp:** **Zerleinere die Marzipanrohmasse, bevor Du sie in die Schüssel gibst**



2. In einer weiteren Schüssel Eiweiß steif schlagen, dann Puderzucker langsam einrieseln lassen.
3. Die Hälfte der Eiweiß-Puderzucker-Masse abnehmen und in einer Schüssel aufbewahren (am besten mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie nicht hart wird).
4. Den Rest der Masse in den Mandel-Marzipan-Zimt-Teig geben und vermengen. Eventuell mit den Händen weiter kneten, da der Teig sehr klebrig wird.
5. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank legen – am besten in Frischhaltefolie rollen.
6. Im Anschluss portionsweise aus dem Kühlschrank schön dick ausrollen – ca. 1 cm. Nun die Sterne ausstechen und auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen.

**Tipp:** **Spüle die Ausstecher zwischendrin mit warmem Wasser ab – so lassen sich die Sterne besser ausstechen.)**



7. Backofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft).
8. Zimtsterne mit ausreichend Zuckerguss (aus der zur Seite gestellten, abgedeckten Schüssel) bestreichen.
9. Für ca. 10-15 Min. auf mittlerer Schiene im Backofen backen (sind fertig, wenn die Haube golden wird).
10. Aus dem Ofen und abkühlen lassen.
11. Fertig.

300 g gemahlene **Mandeln**  
70 g **Marzipanrohmasse**  
zerkleinert  
1 TL **Zimt**  
500 g **Puderzucker**  
5 Eiweiß

# Zimtsterne