



STÄDTER®

## Zimtsterne

ARBEITSZEIT: CA. 40 MIN. | BACKZEIT: CA. 20 MIN.

**Zutaten für den Teig:** Je 150 g gemahlene, geröstete Nüsse und Mandeln, 200 g Puderzucker, 50 g Marzipan, 2 Eiweiß, 2 TL Zimt | **Zutaten für die Baisermasse:** 1 Eiweiß, 250 g Puderzucker,

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten miteinander verkneten und luftdicht verpackt eine Stunde kühlen.

### Zubereitung der Baisermasse:

Das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker esslöffelweise dazugeben und dabei weiterschlagen. Zuletzt die Zitronensäure unterrühren. Die Masse muss fest und hochglänzend sein.

### Fertigstellung:

Den Teig 1 cm dünn ausrollen und mit der Baisermasse bestreichen. Den Zimtstern-Ausstecher in kaltes Wasser tauchen, Zimtsterne ausstechen und auf ein mit Dauer-Backtrennfolie ausgelegtes Backblech setzen. Bei 140 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

