



# Hier und heute

## Zimtsterne

Zimtsterne sind ein echter Klassiker. Sie sind dekorativ und schmecken köstlich nach Weihnachten. Pünktlich zum 1. Advent verrät Marcel Seeger sein Konditorenrezept und zeigt, wie die leckeren Plätzchen mit der knackigen Zuckerglasur ganz einfach gelingen.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für ca. 50 Stück

### Zutaten für den Zimtsternteig

- 200 g Marzipanrohmasse
- 3 Eiweiße (Gr. M)
- 250 g Puderzucker
- 10 g gemahlene Zimt
- 1 Prise Salz
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g gemahlene Haselnüsse

### Tipps

- Sie können auch entweder nur gemahlene Mandeln oder nur Haselnüsse verwenden. Dann die Menge der jeweiligen Zutat verdoppeln.
- Die aufgeschlagenen Eiweiße machen den Teig lockerer.

### Zubereitung

Die Marzipanrohmasse mit der Hälfte der Eiweiße und des Puderzuckers sowie dem Salz verkneten.

Dann die Mandeln, Haselnüsse und Zimt untermischen. Aus den restlichen Eiweißen und dem restlichen Puderzucker einen steifen Eischnee aufschlagen und vorsichtig einarbeiten. Den Zimtsternteig in eine Schüssel geben, abdecken und ca. zwei Stunden durchkühlen (am besten über Nacht) damit er die nötige Bindung und Festigkeit bekommt.

### Zutaten für die Zimtsternglasur

- 1 Eiweiß (Gr. M)
- 160 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung

Eiweiß, Puderzucker, Salz und Zitronensaft zu einer Glasur aufschlagen, den Puderzucker dabei nach und nach zufügen. Die Glasur in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie oder feuchtem Küchentrepp abdecken, damit sie keine trockenen Stellen bekommt.

### Fertigstellung

- 200 g gemahlene Mandeln

### Zubereitung

Die Mandeln auf einer Arbeitsfläche verteilen. Den durchgekühlten Zimtsternteig auf eine Dicke von circa 1cm ausrollen.



**Tipp:** Die gemahlene Mandeln auf der Arbeitsfläche verhindern, dass der Teig fest klebt.

Den Teig mit der Glasur bestreichen, mit einem Förmchen Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

**Tipp:** Etwa 100 ml warmes Wasser mit 10 ml Speiseöl vermengen und nach jedem Ausstechen den Ausstecher mit dem Wasser- Ölgemisch benetzen, so bleiben die Zimtsterne nicht kleben.

Die Zimtsterne im auf 180° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen.

**Tipp:** Sobald man sie mit den Fingern vom Backpapier lösen kann, sind die Zimtsterne fertig.