

**Frisch gekocht**  
**Montag, 12. Dezember 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

**Zimtsterne**



**40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**

---

### **Zutaten**

2 Eiweiß, 180 g Staubzucker, 20 g Honig, 100 g Haselnüsse (gerieben), 80 g Mandeln (gerieben), 50 g Marzipanrohmasse (sehr weich), 6 g gemahlener Zimt, 2 g Gewürznelkenpulver, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 6 g Zitronensaft.

Für die Eiweißspritzglasur: 1-2 Eiweiß, 200-300 g gesiebten Staubzucker, Saft von 1/2 Zitrone.

### **Zubereitung**

Eiweiß mit Staubzucker und Honig cremig aufschlagen. In Folge Mandeln, Haselnüsse, Marzipan, Zimt, Gewürznelke, Zitronenschale und Zitronensaft einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie packen und über Nacht kalt stellen.

Beim Ausrollen beachten, dass der Teig recht weich ist. Daher auf genügende Bemehlung achten, man kann den Teig auch zwischen 2 Backpapierbögen 8-10 mm dick ausrollen. Mit Eiweißspritzglasur dünn bestreichen und mit Sternformen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im Rohr bei 160 °C Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen (immer nur ein Blech backen!).

Die verbliebenen Reste nochmals zusammenkneten, wenig Mehl oder geriebene Nüsse begeben, um alles nochmals ausrollbar zu machen und den Vorgang wiederholen.

Für die Glasur Eiweiß leicht anschlagen und nach und nach den gesiebten Staubzucker begeben. Die Konsistenz passt, wenn nach dem Eintauchen einer Gabel die Kontur sichtbar bleibt und nicht verläuft. Mehr Zucker macht die Glasur fester, weniger flüssiger. Zum Schluss noch einige Tropfen Zitronensaft hinzugeben, damit die Eiweißmasse weiß bleibt.

Tipp: Als Variante kann man nach diesem Grundrezept auch „Schokosterne mit rosa Pfeffer“ herstellen. Dafür in die Teigmasse 50 g gesiebten Kakao und 100 g flüssige dunkle Schokolade hinzufügen. Die Glasur mit roter Lebensmittelfarbe verrühren. Wie beschrieben verarbeiten und dann mit rosa Pfeffer dekorieren.