

## Zimtsterne

Zutaten für ca. 40 Stück

### Zutaten:

150g Marzipan- Rohmasse  
200g gemahlene Mandeln  
400g Puderzucker  
1EL gemahlener Zimt  
1 Ei  
2EL Mandellikör  
2 Eiweiß  
3-4 Tropfen Backöl Mandelbitter  
Mehl zum ausrollen  
Backpapier

### Zubereitung:

Marzipan fein würfeln, mit Mandeln, 100g Puderzucker, Zimt, Ei und Mandellikör zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche Ca. 7mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Eiweiß mit Backöl steif schlagen, dabei den Restlichen Puderzucker einrieseln lassen. Sterne damit bestreichen.

IM vorgeheizten Backofen ( E-Herd : 150°C Umluft:125°C ) 20-25 Minuten