



## Zucker-Zimt-Sterne mit Marzipan

### Description

In diesem Haushalt wird nicht nur Schokolade, sondern auch Marzipan gern gegessen. Plätzchen mit der süßen Mandel-Zucker-Masse sollten es in diesem Jahr also sein. Gewünscht, getan. Es ist ewig her, dass ich das letzte Mal Ausstechplätzchen gemacht habe :-). Also schnell ans Werk. Für die Zucker-Zimt-Sterne (also „Sterne“ natürlich je nach Eurer Ausstechform...) braucht Ihr:

### Zutaten

200 g Marzipan-Rohmasse // 125 g Butter // 75 g Zucker // 1 Päckchen Vanillezucker // 1 Ei // 250 g Mehl // 125 g Speisestärke // 1 TL Backpulver (gestrichen) // außerdem: ein bisschen Milch, 125 g Zucker und 2 TL Zimt für das Plätzchen-Finish

### Zubereitung

Schneidet die Marzipan-Rohmasse etwas klein und verknetet sie in einer Schüssel gut mit der Butter. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und das Ei hinzugeben. Das Mehl mischt Ihr in einer zweiten Schüssel mit der Speisestärke und dem Backpulver. Ca. 2/3 des Mehlgemisches rührt Ihr jetzt esslöffelweise unter die Butter-Zucker-Marzipan-Ei-Mischung, den Rest des Mehls knetet Ihr mit der Hand unter. Falls der Teig kleben sollte, schickt ihn zur Entspannung für kurze Zeit in den Kühlschrank.

Nun könnt Ihr den Teig schon ausrollen und mit beliebigen Formchen ausstechen. Legt Eure Figuren vorsichtig auf das Backblech (mit Backpapier) und betreibt sie mit Hilfe eines Backpinsels ein bisschen mit Milch. Mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreut Ihr das Ganze nun noch und schiebt dann das Blech in den vorgeheizten Backofen. Bei 175°-200° beträgt die Backzeit 8-10 Minuten. Fertig sind die Marzipan-Plätzchen!



**Category**

z ohne Zucker und Zimt



- 1. Plätzchen
- 2. Weihnachten

**Tags**

1. Marzipan  
Gleich geht's in den  
warmen Ofen



- 2. Plätzchen
- 3. Weihnachten
- 4. Zimt

**Date Created**

1. Dezember 2012

**Author**

schokohimmel

Das Essen ist fertig!

default watermark