WEIHNACHTSSTERN

5 bei 7 Bewertungen

40 min | 1 h 20 min | Heißluft | 170 Grad | -8 min



Zubereitung

1. Für den Germteig Milch und Ei vermischen, anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln, dann Salz, Zucker und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in gleich schwere Stücke aufteilen, diese zu Kugeln schleifen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Für die Mischung Lebkuchengewürz, Vanillezucker, Zimt und Zucker miteinander vermengen.

3. Nun jede Kugel rund ausrollen, die erste mit Butter bestreichen und mit der Gewürzmischung-Mischung darauf verteilen.Dabei den äußeren Rand (ca 7 cm breit) frei lassen. Das zweite Stück drauf legen und rundherum festdrücken.

4. Danach kurz rasten lassen und dann in der mitte mit einem Teigabstecher sternförmig drei Mal durchstechen. Die entstehenden Stücke nach außen ziehen – so entsteht der Stern.

5. Zum Schluss noch mit dem verquirltem Ei bestreichen und weitere 10 Minuten rasten lassen. Bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR EINEN STERN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1 Stk.	Ei
600 g	Weizenmehl 700
40 g	Germ
7 g	Salz
80 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter

ZUM VERZIEREN/BESTREICHEN

	etwas weiche Butter
50 g	Zucker
5 g	Lebkuchengewürz
5 g	Vanillezucker
5 g	Zimt
1 Stk.	Ei
	Hagelzucker