

Station 8: Stern

Leuchtende Weihnachtssterne selber backen

Zutaten:

- 125 g Honig
- 75 g Zucker
- 75 g Butter
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 Ei (M)
- 100 g harte Fruchtbonbons



1. Erwärme Honig, Zucker und Butter in einem Topf so lange, bis der Zucker gelöst ist. Lass die Mischung etwas abkühlen.
2. Mische in einer Schüssel Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz, gib das Ei und die abgekühlte Honigmischung hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig. Stelle es abgedeckt über Nacht kalt.
3. Rolle den Teig ca. 0,5 cm dick aus. Steche Sterne in verschiedenen Größen aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Steche aus der Mitte der Sterne kleinere Sterne oder Kreise aus. Wenn du sie später an den Baum hängen willst, mache noch kleine Löcher zum Aufhängen (z. B. mit einem dünnen Strohhalm).
4. Lege in die Mitte der inneren Sterne je nach Größe 1-3 Bonbons. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad heißen Backofen 12-14 Minuten.
5. Lass die Sterne auf dem Backblech abkühlen.



Die Sterne kannst du natürlich auch mit einem anderen Ausstecherle-Teig machen. Nimm das, was dir am besten schmeckt.