Nah&Frisch

www.weltvonhaas.at Professional

Honigsterne

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mehl mit Haas Backpulver und Gewürzen auf das Brett sieben, Haas Zitronenzucker, Staubzucker, Haas Vanillinzucker und Mandeln daruntermischen. Honig erwärmen, mit 3 Eiern versprudeln und mit der Mischung auf dem Brett rasch zu einem Teig verkneten. Kurz rasten lassen.
Im Anschluss die Masse ca. 1 cm dick ausrollen und davon Sterne ausstechen. Mit dem versprudelten Ei bestreichen und mit abgezogenen Mandeln belegen. Sterne, die glasiert werden sollen, nicht bestreichen!
Auf einem befettetem, bemehltem Backblech bei 180 ° C ca. 15 Minuten backen.
Anschließend die Sterne ausgekühlt mit der Haas Zitronen-, Punsch- oder Vanilleglasur überziehen und nach Wunsch mit bunten Streusel dekorieren.

ZUTATEN

- 650 g Mehl
- 1 ½ Pkg. Haas Backpulver
- Je 1 TL Zimt und Nelkenpulver
- 1 Pkg. Haas Zitronenzucker
- 300 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 100 g geriebene Mandeln
- 300 ml Honig
- 3 Eier
- 1 Ei zum Bestreichen
- Zum Dekorieren:
- abgezogene Mandeln
- Haas Zitronenglasur
- Haas Punschglasur
- Haas Vanilleglasur
- Haas Streusel