Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Bunte Weihnachtssterne

Zutaten:
500 Gramm Mehl
100 Gramm Butter
80 Gramm Zucker
80 Gramm geschälte, gehackte Mandeln
80 Gramm geschälte Mandeln
50 Gramm Zitronat in Stücken
50 Gramm Rosinen
30 Gramm Hefe
1/4 Liter lauwarme Milch
2 Eigelb
1/2 Teelöffel Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
Zubereitung:
Zwei Backbleche ausfetten. Eine Pappschablone für die Sterne herstellen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte die zerbröckelte Hefe mit der Milch und wenig Mehl verrühren. Den Hefevorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Die Butter zerlassen und mit dem Zucker, den Eigelben, dem Salz und der Zitronenschale, dem Hefevorteig und dem gesamten Mehl verrühren und einen trockenen Hefeteig schlagen.

Zuletzt die Mandeln unter den Teig mischen. Den Teig 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig 1 Zentimeter dick ausrollen und Sterne ausschneiden. Die Sterne auf das Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Die Sterne nach Belieben mit halben Belegkirschen, Zitronatstücken, Mandeln und Rosinen belegen.

Den Backofen auf 210°C vorheizen. Die Sterne auf der mittleren Schiebeleiste zehn bis 15 Minuten backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/bunte-weihnachtssterne