

LEBKUCHEN-STERNE



FÜR DEN RÜHR-KNETTEIG:

- 125g flüssiger Honig
- 200g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 150g Butter oder Margarine
- 4EL Milch
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma.
- 1 TL gemahlener Zimt
- 400g Weizenmehl
- 2 EL Kakaopulver
- 100g Speisestärke
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin.



FÜR DEN GUSS:

- 200g gesiebter Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- Evtl. Speisefarbe
- Evtl. Schokolade

1 Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker Butter oder Margarine und Milch langsam erwärmen, bis sich Honig und Zucker aufgelöst haben. Die Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlenlassen.

2 Unter die fast erkältete Masse mit Handrührgerät auf höchster Stufe Aroma und Zimt rühren. Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver Mischen, sieben und zwei Drittel des Mehl-Kakao-gemischtes portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Restliches Mehl-Kakao-Gemisch auf der bemehlten Arbeitsfläche unterkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzugeben.

3 Den Teig der bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf Ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

OBER-/UNTERWITZE: ETWA 180 °C (VORGEHEIZT)

HEIBLUFT: ETWA 160 °C (VORGEHEIZT)

NACHZEIT: 10-15 MINUTEN.

4 Die Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen, spritzfähigen Masse verrühren und nach Belieben mit Speisefarbe einfärben, in Ein Pergamentpapiertütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Sterne mit dem Guss verzieren Und trocken lassen. Nach Bedarf den Rand mit Schokolade Verzieren

