

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Bunte Weihnachtssterne

Gattung: Backen, Feste, Lebkuchen, Weihnachten

---

### Lebkuchenteig:

70 g	Margarine	400 g	Mehl
185 g	Honig	1	geh. TL Backpulver
85 g	Zucker	1	Msp. Salz
1	geh. TL Pfefferkuchengewürz	1	Eier
5 g	Kakaopulver		

### Verzierung:

1	Eigelb	-	Stücken
80 g	Belegkirschen	80 g	Mandeln, geschält
50 g	kandierte Orangenstreifen	50 g	Rosinen
50 g	kandierte Zitrone, in		Salz

---

### Lebkuchenteig:

Man nehme, Margarine, Honig, Zucker und Pfefferkuchengewürz und Kakaopulver. Alles miteinander verrühren und bei milder Hitze erwärmen, bis sich der Zucker völlig gelöst hat. Abkühlen lassen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Salz, Eiern und der Honigmasse zu einem homogenen Teig verkneten. Abdecken und über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Schablonen in Sternform schneiden. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone Sterne ausschneiden mit Eigelb bepinseln und verzieren. Die Weihnachtssterne auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 12-15 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und vom Blech nehmen.