



Rezept für

STERNE

aus Honiglebkuchen

(ergibt ca. 50 Stück, Größe von Spitze zu Spitze ca. 8 cm)

Für den Teig: 100 g Butter
250 g Honig
100 g brauner Zucker

Butter, Honig und Zucker in einem Topf langsam erwärmen und zerlassen, in eine Schüssel geben, abkühlen lassen.

Dann dazu geben: 1 TL Lebkuchengewürz
2 Eier
2 TL Kakao
440 g Weizenmehl
1 TL Backpulver

Zu einem geschmeidigem Teig verrühren. Über Nacht kühl ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und die Sterne ausstechen.

Mit einem nicht zu feinen Trinkhalm kleine Löcher für das Aufhängeband stechen.

Backen bei 170° C ca. 10 min. - 15 min. (Umluft).

Mit Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft überstreichen.