

Fruchtige - Weihnachts - Sterne

Kategorien: Gebaeck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

500	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
1	Teel.	Zucker
1/4	Ltr.	Milch
80	Gramm	Zucker
80	Gramm	Mandeln; gemahlen
1		Zitrone
1/2	Teel.	Salz
3		Eigelb
100	Gramm	Margarine

BELAG

80	Gramm	Belegkirschen
50	Gramm	Zitronat
80	Gramm	Mandeln; geschaelt
50	Gramm	Trockenpflaumen; gewuerfelt

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel geben, in die Mitte eine Vertiefung druecken. Da hinein zerbroeckelte Hefe, Zucker und Milch geben. Zugedeckt am Warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Restlichen Zucker, Zitronenschale, Salz, Eigelb und Margarine zugeben und einen Hefeteig schlagen. Mandeln unterkneten, weitere 20 Min. gehen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsflaeche Teig ausrollen und Sterne Ausstechen. Sterne auf ein gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Belegkirschen halbieren, Zitronat wuerfeln. Sterne mit den Zutaten fuer Den Belag verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 220 GradC etwa 10 Minuten backen.