

## Honigsterne

Kuchen &amp; Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Winter

### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○

Mehl mit Haas Backpulver und Gewürzen auf das Brett sieben, Haas Zitronenzucker, Staubzucker, Haas Vanillinzucker und Mandeln daruntermischen. Honig erwärmen, mit 3 Eiern versprudeln und mit der Mischung auf dem Brett rasch zu einem Teig verkneten. Kurz rasten lassen.

Im Anschluss die Masse ca. 1 cm dick ausrollen und davon Sterne ausstechen. Mit dem versprudelten Ei bestreichen und mit abgezogenen Mandeln belegen. Sterne, die glasiert werden sollen, nicht bestreichen!

Auf einem befettetem, bemehltem Backblech bei 180 ° C ca. 15 Minuten backen.

Anschließend die Sterne ausgekühlt mit der Haas Zitronen-, Punsch- oder Vanilleglasur überziehen und nach Wunsch mit bunten Streusel dekorieren.



### ZUTATEN

---

650 g Mehl

---

1 ½ Pkg. Haas Backpulver

---

Je 1 TL Zimt und  
Nelkenpulver

---

1 Pkg. Haas  
Zitronenzucker

---

300 g Staubzucker

---

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

---

100 g geriebene Mandeln

---

300 ml Honig

---

3 Eier

---

1 Ei zum Bestreichen

---

Zum Dekorieren:

---

abgezogene Mandeln

---

Haas Zitronenglasur

---

Haas Punschglasur

---

Haas Vanilleglasur

---

Haas Streusel