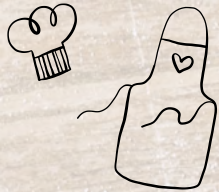


Rezeptkarte Leckerer Weihnachtsstern



Zutaten



Teig

- 500 g Mehl (Weizenmehl, evtl. Vollkornmehl)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 30 g Zucker
- Prise Salz
- 180 ml lauwarme Milch
- 30 g geschmolzene Butter
- 2 Eier

Außerdem

etwas Distelöl (geschmacksneutral) für die Schüssel
etwas Mehl zum Ausrollen und die Teigkugel

Füllung

- 200 g fein gemahlene Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse)
- 60 g Zucker
- 80 ml Milch
- 3 EL Kakao
- 1 TL Zimt

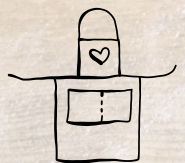
- ### Auf den Kuchen
- 1 EL Milch
 - etwas Zimt-Zucker

Zubehör / Geräte

- kleiner Topf
- große Schüssel
- Waage
- Kochlöffel
- passender Deckel oder großer Teller
- Nudelholz / Teigroller
- kleines Glas
- scharfes Messer
- Backpapier
- Backblech
- Gitter zum Auskühlen

So geht's

- ★ die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die Milch dazugeben, um sie anzuwärmen
- ★ das Mehl in die Schüssel geben und dabei wiegen (Schüssel steht auf der Waage)
- ★ die Hefe, den Zucker und eine Prise Salz dazugeben
- ★ die Eier in die Schüssel schlagen und die Milch mit der Butter hinzugeießen
- ★ den Teig zunächst mit dem Kochlöffel verrühren und dann mit der Hand kneten
- ★ eine Teigkugel formen
- ★ etwas Öl in die Schüssel tropfen und mit der Hand verreiben
- ★ auch die Teigkugel mit Öl einstreichen, in die Schüssel legen und die Schüssel mit einem Deckel oder einer Schüssel zudecken
- ★ den Teig für mindestens eine Stunde an einen warmen Ort stellen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat
- ★ für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren
- ★ die Milch langsam zugeben, bis die Masse gut streichfähig und weich ist (ist sie zu fest, etwas mehr Milch dazugeben)
- ★ probieren, ob die Masse süß genug ist und die Farbe so passt, ggf. noch etwas Kakao und Zucker einrühren
- ★ den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen





- ★ etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen
- ★ die Teigkugel in drei etwa gleiche Stücke teilen
- ★ den ersten Teil zu einem Kreis ausrollen
- ★ einen großen Teller darauflegen, um einen schönen, gleichmäßigen Kreis zu markieren, den rundherum überstehenden Teig abschneiden
- ★ den Teigkreis auf Backpapier legen, vorsichtig mit der Nussmasse bestreichen



- ★ einen weiteren Kreis ausrollen und auf den ersten Kreis legen, ebenfalls mit der Masse bestreichen

- ★ den dritten Kreis ausrollen und obenauf legen

Tipp: Sie können auch erst alle Platten ausrollen, bestreichen und aufeinanderlegen und zum Schluss mit einem Teller den Kreis ausschneiden.



- ★ die Mitte des Kreises markieren (mit einer Messerrückseite vorsichtig zwei Linien in der Mitte kreuzen lassen), die Umrisse eines Glases in die Mitte drücken

- ★ vom Mittelkreis aus nach außen gleichmäßige Teilungslinien schneiden, bis erst Viertel, dann Achtel und schließlich Sechzehntel entstehen

- ★ eines der Enden greifen und nach rechts zweimal vorsichtig umdrehen

- ★ das Ende links daneben greifen und nach links zweimal umdrehen

- ★ beide Enden greifen und ein weiteres Mal nach außen drehen, die Enden zusammendrücken und nach unten auf das Backpapier und etwas unter den Teig ziehen (Hier können Sie kreativ sein, sodass der Abschluss schön aussieht und der Effekt einer Blume oder eines Sterns zu sehen ist.)



- ★ mit allen Teilen des Kreises so verfahren

- ★ den Stern mit etwas Milch einstreichen und noch etwas Zimt-Zucker drüberstreuen

Tipp: Die Teigreste können Sie ausrollen, mit Resten der Masse bestreichen, aufrollen, in Stücke schneiden und backen.

- ★ den Weihnachtsstern auf unterer oder mittlerer Schiene bei 180 Grad ca. 25 bis 30 Minuten backen

- ★ das Gebäck auf einem Gitter auskühlen lassen und danach abdecken, damit es nicht austrocknet



Varianten: Verwenden Sie nur einen Krümel Frischhefe und lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen. So ist der Kuchen bekömmlicher. Das Rezept kann auch mit anderen Füllungen gebacken werden, z.B.: salzig mit Pesto oder Tomatenmark, süß mit Apfelmus, Nuss-Nougat-Creme. Für eine pikante, salzige Variante lassen Sie den Zucker weg (bis auf eine kleine Prise im Teig) und würzen stattdessen mit Salz, Pfeffer und Gewürzen.