



## Christbaum-Sternchen

 Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten,  
Ruhezeit: ca. 2 Stunden, Backzeit: ca. 15  
Minuten

 ca. 30 Stück für 6 Personen



## Zutaten

---

150 g Grafschafter Goldsaft 30 g Honig

60 g Butter

60 g brauner Zucker

1 TL Lebkuchengewürz

1 EL Kakao

2 Eier

370 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Salz

150 g Puderzucker

Zuckerperlen

# Zubereitung

100 g Grafschafter Goldsaft, Honig, Butter, Zucker, Lebkuchengewürz und Kakao in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

1 Ei trennen. Eigelb und übriges Ei mit Mehl, Backpulver und einer Prise Salz unter die Sirupmasse kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden ruhen lassen. Zwischen Folie ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 15 Minuten backen. Sternchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, Eiweiß mit einer Prise Salz dickschaumig aufschlagen und Puderzucker esslöffelweise unterrühren. Sternchen mit Zuckerglasur, Zuckerperlen und restlichem Zuckerrübensirup garnieren. Sternchen nach Wunsch mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Tipp: Versehen Sie die Sternchen mit einem kleinen Loch und backen diese dann bei 160 °C (Gas: Stufe 2, Umluft 140 °C) ca. 25-30 Minuten. Mit Zuckerglasur und Perlen garniert sowie mit einer Kordel versehen halten sich die Sternchen nun ca. 2 Wochen als Christbaumschmuck.

kj/kcal: 543/130