

Honigsterne

[Kuchen & 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 ausschneiden. Mit dem versprudelten Ei bestreichen und mit abgezogenen Mandeln belegen. Sterne, die glasiert werden sollen, nicht bestreichen!

Auf einem befetteten, 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