Süße Adventssterne

Zutaten für ca. 10 Sterne:

1000 g	Häussler Feinstes Zopfmehl
	oder
1000 g	Häussler Dinkelmehl 630
100 g	Butter
30 g	Schweineschmalz, alternativ Butter
140 g	Zucker
45 g	Hefe
10 g	Salz
5 g	Zimt
5 g	Lebkuchengewürz
100 g	Eier (2 Stück)
420-450 ml	Milch

Öl-Zuckermasse:

100 ml	Speiseöl mit
40 g	Zimtzucker vermischen

Ei und Milch zum bestreichen.
Hagel- oder Puderzucker zum Dekorieren.

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in die Knetmaschine geben und ca. 8 Minuten zu einem glatten, feinen Teig verarbeiten. Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt ca. 70 - 80 Minuten ruhen lassen. Danach 10 x 120 g und 10 x 50 g große Stücke abwiegen, rundformen und 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend nach nebenstehender Anleitung bearbeiten.

Eine Teigportion von 120 g und eine von 50 g auf der bemehlten Arbeitsfläche bereitlegen. Den 50 g-Ballen mit dem Wellholz dünn und rund ausrollen (ca. Ø 10 cm). Anschließend die Mitte mit etwas Öl-Zuckermasse bestreichen und den Rand mit Wasser besprühen. Den 120 g-Ballen flachdrücken, so dass er ebenfalls ca. Ø 10 cm hat. Diese Portion mittig auf die kleine Portion legen.

Den Sternbrotdrücker fest durch den Teig drücken. Alle sechs Spitzen nacheinander nach außen klappen, so dass ein Stern entsteht. Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen. Jeden Zacken etwas anheben und abgedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen. Anschließend die Sterne mit der Ei-Milchmischung abstreichen und in den Ofen schieben. Nach Anleitung backen. Abgekühlt nach Belieben dekorieren.

Anleitung:

Eine Teigportion zu 120 g und eine zu 50 g abwiegen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche bereitlegen.

Den 50 g-Ballen mit dem Wellholz dünn und rund ausrollen (ca. Ø 10 cm)

Anschließend die Mitte mit etwas Öl-Zuckermasse bestreichen, ... den Rand mit Wasser besprühen.

Den 120 g-Ballen flachdrücken, so dass er ebenfalls ca. Ø 10 cm hat.

Diese Portion mittig auf die kleine Portion legen und mit Mehl einreiben (Drücker trennt besser)

Den Sternbrotdrücker fest durch den Teig drücken.

Der Stern sollte gut sichtbar sein.
Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen

Alle sechs Spitzen nacheinander nach außen klappen, so dass ein Stern entsteht.

Die Zacken etwas anheben, damit sie nicht verkleben.

20-30 MInuten ruhen lassen. Mit Ei-Milch bestreichen und backen. Nach Belieben dekorieren.

Im Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit 13-14 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C,
Unterhitze 140° C.
Backzeit 13-14 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen.
Backzeit: 13-14 Minuten