



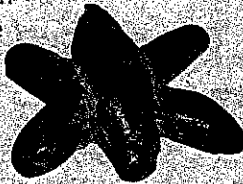
REZEPTE:

Sternenbrot

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Päckchen Trockenhefe
- Prise Salz
- ca. 200 ml Milch
- 40 g Margarine

- Eigelb
- TL Milch



ZUBEREITUNG:

Die Margarine mit der Milch zusammen erwärmen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten. Zugedeckt den Teig an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Anschließend aus dem Teig sechs ca. 20 cm lange Zöpfe flechten. Jeweils drei Zöpfe übereinanderlegen und in der Mitte gut festdrücken. Die Milch mit dem Eigelb verquirlen und damit die Sterne einpinseln. Im Backofen bei 180°C ca. 20 Min. backen.

Sternen-LUTSCHER

ZUTATEN FÜR CA. 15 LUTSCHER:

- 175 g Mehl
- 70 g Zucker
- ½ TL Backpulver
- Päckchen Vanillezucker
- Eigelb
- 2 EL Milch
- 60 g weiche Butter



- 15 Holzspatel (z.B. von Lutscheis)
- Eigelb
- TL Milch

ZUBEREITUNG:

Alle Teigzutaten miteinander vermengen und daraus einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig luftdicht verpackt für eine Stunde kühl stellen.

Das Eigelb mit der Milch vermengen. Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen. Mit einem Ausstechformen-Sterne ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Vorsichtig die Holzspatel in den Teig einschreiben. Die Sterne mit Eigelb bestreichen. Bei 180°C ca. 12 Min. backen.

Welche Sterne gehören zusammen ?

- Das Blatt wird zweimal kopiert und dann bunt angemalt
- Du klebst es auf einen festen Karton, schneidest die Karten aus und fertig ist dein Spiel.
- Du deckst alle Karten zu und durch A
- ufdecken musst du Pärchen finden
- Viel Spaß!

