

Süße Weihnachtssterne

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

90 g Wasser
30 g Sauerteig
120 g Weizenmehl 550
1 Ei
240 ml Vollmilch
Saft und Abrieb von
1/2 Orange
500 g Weizenmehl 550
50 g Zucker
50 g Butter
40 g Mandeln, gemahlen
3 g Backmalz
20 g Hefe
Ei
Hagelzucker

Zubereitung:

Sauerteig Vorteig

Den Sauerteig zum Wasser in eine Schüssel geben und aufschlänmen. D.h. zusammen vermischen. Danach das Mehl dazugeben und alles gut verkneten. Den Vorteig mit einer Folie zudecken für 8 Std. bei Raumtemperatur gären lassen.

Hauptteig

Alle Zutaten bis und mit dem Backmalz und dem Ei in die Küchenmaschine geben und für 3-4 Minuten kneten.

Danach die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig ca. 20-25 Min. (je nach Küchenmaschine) gut kneten, bis er die Fensterprobe besteht.

Anschließend den Teig mit einem Teigtuch zudecken und bei Raumtemperatur für 60-90 Min. aufgehen lassen. Hierzu ziehst du den Teig an einer Seite leicht hoch und legst den Teig an den gegenüberliegenden Beckenrand. Dies geht am besten, wenn du Deine Hände vorgängig in etwas Wasser tunkst.

Anschließend den Teig wieder zudecken und die restliche Zeit ruhen lassen.

Formen

Den Teig auf einer Arbeitsfläche in 10 gleich große Stücke etwa zu 110 g portionieren. Die Teiglinge rund formen. Die Teigstücke auf etwas Mehl leicht flach drücken. Danach die Teiglinge mit einer Klinge mittig, dreimal über Kreuz durchstechen. Du solltest dadurch eine sternenförmige Öffnung mit 6 Laschen bekommen. Diese Laschen oder Zacken von der Mitte her nach außen legen, so dass ein Stern entsteht. Danach den Teigstern auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch etwas zu Recht formen.

Die Teiglinge mit einem verquirlten Ei bestreichen und nochmals von 50-60 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 Ober-/Unterhitze Grad vorheizen.

Backen

Danach die Sterne nochmals mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und gehackten Nüssen bestreuen.

Die Weihnachtssterne in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 12-14 Minuten hellbraun backen.

Ein Rezept von Martin Schlösser