



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Weihnachtssterne

*Zutaten:* 250 g Honig, 125 g Zucker, 125 g Margarine,  
1 Ei, 1 EL Wasser, 5 g Pottasche, 500 g Mehl, 2 EL  
Kakao, 3 TL Lebkuchengewürz, evtl. 1 Eiweiß. Zur  
Verzierung 1 Eiweiß, 100 - 125 g Puderzucker.

*Zubereitung:* Honig mit Zucker und Fett erwärmen  
und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die  
Masse abkühlen lassen und die in dem Wasser aufgelöste  
Pottasche dazugeben. Mehl, Kakao und Gewürz sieben  
und zusammen mit der Honigmasse zu einem glatten  
Teig gut verkneten. Den Teig zugedeckt etwa  
1 Woche ruhen lassen (Kühlschrank). Dann auf  
einem Backbrett etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, Figuren  
ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier  
belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei mitt-  
lerer Hitze (Elektro 180° C, Gas Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) etwa  
15 Minuten backen. Wenn das Gebäck glänzen soll,  
die Stücke vor dem Backen dünn mit Eiweiß bestreichen.

Zur Verzierung Eiweiß nur ganz wenig schlagen und  
mit dem gesiebten Puderzucker verrühren. Von  
einer Plastiktüte eine Ecke ganz knapp abschneiden,  
Zuckerguss einfüllen und das Gebäck hübsch verzieren.

Dr. Friedgard Schaper

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Weihnachtssterne

*Zutaten:* 250 g Honig, 125 g Zucker, 125 g Margarine,  
1 Ei, 1 EL Wasser, 5 g Pottasche, 500 g Mehl, 2 EL  
Kakao, 3 TL Lebkuchengewürz, evtl. 1 Eiweiß. Zur  
Verzierung 1 Eiweiß, 100 - 125 g Puderzucker.

*Zubereitung:* Honig mit Zucker und Fett erwärmen  
und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die  
Masse abkühlen lassen und die in dem Wasser aufgelöste  
Pottasche dazugeben. Mehl, Kakao und Gewürz sieben  
und zusammen mit der Honigmasse zu einem glatten  
Teig gut verkneten. Den Teig zugedeckt etwa  
1 Woche ruhen lassen (Kühlschrank). Dann auf  
einem Backbrett etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, Figuren  
ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier  
belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei mitt-  
lerer Hitze (Elektro 180° C, Gas Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) etwa  
15 Minuten backen. Wenn das Gebäck glänzen soll,  
die Stücke vor dem Backen dünn mit Eiweiß bestreichen.

Zur Verzierung Eiweiß nur ganz wenig schlagen und  
mit dem gesiebten Puderzucker verrühren. Von  
einer Plastiktüte eine Ecke ganz knapp abschneiden,  
Zuckerguss einfüllen und das Gebäck hübsch verzieren.

Dr. Friedgard Schaper

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Weihnachtssterne

*Zutaten:* 250 g Honig, 125 g Zucker, 125 g Margarine,  
1 Ei, 1 EL Wasser, 5 g Pottasche, 500 g Mehl, 2 EL  
Kakao, 3 TL Lebkuchengewürz, evtl. 1 Eiweiß. Zur  
Verzierung 1 Eiweiß, 100 - 125 g Puderzucker.

*Zubereitung:* Honig mit Zucker und Fett erwärmen  
und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die  
Masse abkühlen lassen und die in dem Wasser aufgelöste  
Pottasche dazugeben. Mehl, Kakao und Gewürz sieben  
und zusammen mit der Honigmasse zu einem glatten  
Teig gut verkneten. Den Teig zugedeckt etwa  
1 Woche ruhen lassen (Kühlschrank). Dann auf  
einem Backbrett etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, Figuren  
ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier  
belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei mitt-  
lerer Hitze (Elektro 180° C, Gas Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) etwa  
15 Minuten backen. Wenn das Gebäck glänzen soll,  
die Stücke vor dem Backen dünn mit Eiweiß bestreichen.

Zur Verzierung Eiweiß nur ganz wenig schlagen und  
mit dem gesiebten Puderzucker verrühren. Von  
einer Plastiktüte eine Ecke ganz knapp abschneiden,  
Zuckerguss einfüllen und das Gebäck hübsch verzieren.

Dr. Friedgard Schaper

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**