

Süße Hefesterne

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|----------|-----------------|
| 500 g | Mehl |
| 100 g | Butter |
| ½ Würfel | Hefe |
| 2 EL | Zucker |
| 1 | Ei |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Tasse | lauwarme Milch |
| 1 | Eigelb |
| 4 EL | Milch |
| 1 Prise | Mandelblättchen |
| 1 TL | Hagelzucker |

Zubereitungszeit: 30 Min.; Ruhezeit: 60 Min.; Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Für den Hefeteig das Mehl und die Butter in eine Schüssel geben. In eine Kühle die Hefe hinein bröseln.
- Zucker, Ei, Salz und die lauwarme Milch dazu geben. Alles zu einem Teig verkneten, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Den Teig nochmals kurz kneten und in 8 Portionen teilen. Aus jeder Portion eine Kugel formen, diese ca. 2 c. dick ausrollen. Mit dem Messer einen Stern in die Mitte ritze und die Zacken nach außen drehen.
- Hefestern auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nacheinander 8 Sterne formen.
- Eigelb und Milch verquirlen und die Sterne damit bestreichen. Mandelblättchen und Hagelzucker darüber streuen.
- Hefesterne ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 234 g

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 801 kcal | 28,8 g | 118 mg | 19,1 g | 75 mg |