

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 Kuhle 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 cm dick ausrollen. Mit dem Messer einen Stern in die Mitte ritzen und die Zacken nach außen drehen.
- Hefesternen 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