

Weihnachtsbacken Rezepte

Ingwersterne

Anzahl: 90 Stück

Gattung: Backen, Kleingebäck, Weihnachten

FÜR DEN TEIG

125 g	Butter	1/2 Teel.	Nelken, gemahlen
125 ml	Ahornsirup	75 ml	Wasser
150 g	Zucker	500 g	Mehl
1	Essl. Zimt, gemahlen	1/2 Teel.	Backpulver
1/2 Teel.	Kardamom, gemahlen		Mehl für die Arbeitsfläche
1/2 Teel.	Ingwer, gemahlen		

FÜR DIE BÄUMCHEN

100 g	Puderzucker	Mind. 1 TL	Zitronensaft
-------	-------------	------------	--------------

UTENSILIEN

Frischhaltefolie	Backpapier für das Blech
Sternenförmchen, ca. 5 cm ø	

1. In einem kleinen Topf bei milder Hitze Butter im Ahornsirup schmelzen lassen. Inzwischen Zucker, Zimt, Kardamom, Ingwer und Nelken in eine große Schüssel füllen. Die flüssige Butter-Sirup-Mischung mit dem Schneebesen des Handrührers unterrühren. Dabei das Wasser dazugeben. So lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Mehl und Backpulver darüber sieben. Mit dem Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Daraus eine Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Dann etwa 3 mm dick ausrollen. Dicht an dicht Sterne ausstechen und auf das Blech legen.
4. Die Plätzchen 10 Minuten backen. Ganz auskühlen lassen.
5. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen. Ingwersterne mit etwas Zuckermischung betupfen und beliebig viele aufeinander setzen. Den obersten Stern verzieren. Dieser wird mit einem Kleckser Guss auf die Spitze gesetzt.