

STERNSINGEN: FAIRPLAY FÜR DIE WELT

Sternsingerkekse backen

Für Sternsinger/innen sind Sterne etwas ganz besonderes, schließlich hat ein Stern die Heiligen Drei Könige nach Bethlehem geführt. Wieso also nicht Kekse in Sternenform backen? Gemeinsam mit Freunden/innen und/oder Geschwistern und mit Hilfe von Erwachsenen bäckst du diese wunderbaren Sternkekse und ihr verteilt sie an Menschen in deinem Umfeld - als Zeichen dafür, dass das Neue Jahr unter gutem Stern stehen möge. Für das Backen von Sternkekse haben wir zwei einfache Rezepte gefunden. Sucht euch eines davon aus und dann „Backe, backe, Keks!“:

Rezept 1:

In einer Schüssel knetet ihr aus 250 g Mehl, einer Prise Salz, 1 Teelöffel Backpulver, einem Ei, 1 Esslöffel Zitronensaft, 100 g Staubzucker und 140 g Margarine einen Teig. Den fertigen Teig ½ cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten backen und noch heiß mit Zitronenglasur bestreichen.

Für die Zitronenglasur verrührt ihr 200 g Staubzucker und 2-3 Esslöffel zu einer streichfähigen Masse.

Rezept 2:

Ihr gebt 200 g Butter (oder Margarine), 150 g Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb in eine Schüssel und schlagt das mit dem Mixer schaumig. Dann fügt ihr 2 Esslöffel geriebene Zitronen- oder Orangenschale und 350 g Mehl dazu und verknetet alles zu einem glatten Teig (dieser sollte nicht zu fest sein). Wenn ihr noch mehr Kekse machen wollt, könnt ihr die Mengen auch verdoppeln.

Dann den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und Sterne mit einer Form ausstechen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Sterne auf das Blech legen (für die Masse brauchst du 2 Bleche). Im vorgeheizten Backofen bei rund 180°C ca. 10 - 12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen könnt ihr die Sterne mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Glasur überziehen.

Auskühlen lassen und fertig! Und los geht's mit dem Verschenken!

STERNSINGEN
HAT EINE BOTSCHAFT



STERNSINGEN = GUTES TUN + GEMEINSAM SPASS HABEN > MACH MIT!

WWW.STERNSINGERRAPAT