



Honiglebkuchen-Sterne

Dieses Rezept für köstliche Honiglebkuchen-Sterne ist klassisch für den Advent. Der Duft versetzt in Weihnachtsstimmung.

Zubereitung in 5 einfachen Schritten

1. Für köstliche Honiglebkuchen-Sterne zuerst den Backofen auf 175 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
 2. In der Zwischenzeit den Honig vorsichtig in der Mikrowelle erwärmen und mit dem Zucker verrühren. So lange rühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
 3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der Butter, den Eiern, dem Kaffee, den Mandeln, dem Rum sowie mit dem Salz unter den Honig rühren.
- TIPP** Am besten lässt sich alles mit einem Küchengerät mit Knethaken rühren. Dabei sollte eine dickflüssige Teigmasse entstehen.
4. Nun diese Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig aufstreichen und ca. 20-25 Minuten backen. Anschließend noch etwa 20 Minuten, bei angelehnter Backofentüre, im Herd lassen.
 5. Dann die warmen Honiglebkuchen mit einer Schokoladeglasur verzieren und mit Stern-Förmchen ausstechen – alternativ mit einem Messer in gleich große Rechtecke schneiden.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 Zeit 55 Minuten

📊 Schwierigkeitsgrad einfach

Zutaten für den Teig (für 20 Portionen)

500 g Mehl

250 g Honig

250 g Zucker

125 g Butter (weich)

100 g Mandeln, gemahlen

60 ml Kaffee, kalt

3 EL Kakao

3 EL Rum (optional)

3 Eier

1 Packung Backpulver

1 Becher Schokoladeglasur

1 Prise Salz