

Extra-Überraschung aus Frau Brelenköcher-Winkelmanns Hexenküche

Sterntaler
(extra mit ohne Pfefferminze)

- 250 g Butter (keine Margarine)
- 120 g Zucker
- 3 Esslöffel Teeblätter (Schwarztee)
- 320 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- Puderzucker zum Bestäuben



Für dieses Rezept brauchst du ein bisschen Zeit und Geduld. Wie beim Sternegucken übrigens auch. Du musst nämlich zunächst einmal die Butter in einem Topf zerlassen. Dann fügst du die Teeblätter hinzu, kochst das Ganze drei Minuten, nimmst den Topf dann von der Platte und lässt alles eine halbe Stunde ziehen. Jetzt gießt du die Butter durch ein Sieb und lässt sie im Kühlschrank wieder fest werden.

Erst dann mit dem Zucker schaumig schlagen und anschließend Mehl und Speisestärke dazugeben. Lass erst den Knet-haken ran, dann verknetest du den Teig selbst noch mal richtig gut mit den Händen. Jetzt muss der Teig sich in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ausruhen.

Anschließend rollst du ihn auf Backpapier einen Zentimeter dick aus. Wenn er zu brüchig ist, leg beim Ausrollen eine Frischhaltefolie darüber. Die ausgestochenen Sterne backst du 15 Minuten bei 170 Grad, bis sie schön goldgelb sind. Lass sie richtig gut auskühlen und bestäube sie erst dann mit Puderzucker.

Mit einer schönen Kanne Pfefferminztee bist du jetzt proviant-technisch perfekt für eine lange Sternenguckernacht gerüstet.

