



STERNTALER

Du brauchst:

- Blätterteig
- ein Ei
- etwas Wasser
- Stern-Ausstecher
- Backpapier
- Zutaten zum Belegen (Käseraspeln, Schinkenwürfel, Sesam oder Mohn)



So geht's:

1. Rolle den Blätterteig aus und stich die Sterne aus.
2. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
3. Schlage ein Ei auf und trenne das Eigelb vom Eiweiß. Das geht am besten, indem du eine leere Plastikflasche leicht zusammendrückst, auf das Eigelb hältst und dann den Druck auf die Flasche verringerst.
4. Verdünne das Eigelb mit etwas Wasser.
5. Bestreiche damit die Blätterteigsterne.
6. Nun kannst du die Sterne nach Belieben bestreuen – zum Beispiel mit Käse, Schinken, Sesam oder Mohn.
7. Die Sterne kommen für zehn Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen.
Aber Vorsicht, das ist ganz schön heiß. Lass dir von einem Erwachsenen helfen!
9. Nachdem die Sterntaler etwas abgekühlt sind, kannst du sie auf deiner Märchenparty servieren.

Lass es dir schmecken!

