

Honigsterne mit nutella®

Easy

2 h 50 min



ZUTATEN

FÜR 20 PORTIONEN

40 g Honig

75 g Butter

35 g brauner Zucker

1 Eigelb

150 g Mehl

6 g Backpulver

nutella (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG



- 1** | In einer Schüssel die Butter, braunen Zucker und Honig auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät vermengen, bis eine cremig weiße Masse entsteht. Eigelb auf mittlerer Stufe hinzufügen und unterrühren. Währenddessen nach und nach Mehl und Backpulver einrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Std. kühlstellen.



- 2** | Backofen auf 150 °C vorheizen. Teig zwischen zwei Schichten Backpapier 5 mm dick ausrollen. Sterne mit dem Plätzchenausstecher ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren. Für 10 Min. backen. Anschließend auf einem Ofenrost auskühlen lassen.



- 3** | nutella in einen Spritzbeutel füllen und die Plätzchen damit dekorieren. Guten Appetit!