

Rezept zum Sammeln für

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# WINTERLICHE ZIMTSTERNE

Direkte Zugabe von **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**

Lust auf Weihnachten mit Zimtsternen?  
Einfach und schnell mit unserem **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**!

## ZUTATEN

500 g	Haselnüsse gemahlen	2 TL	Rum (wenn gewünscht)
300 g	Puderzucker	100 g	<b>BÖCKER Reinzucht-Sauerteig</b>
2 TL	Zimt		(entspricht ca. $\frac{1}{8}$ des Blocks)
2	Eier		

## ZUBEREITUNG



20 Min.

ca. 15 Min. Backzeit + ca. 2 Stunden Abkühlzeit



Nüsse, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und – wenn gewünscht – Rum zugeben. **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.



Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.



Backofen auf 150° ~~mit~~ Ober- und Unterhitze vorheizen und die Plätzchen 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

Kalte Plätzchen mit Puderzucker bestäuben oder wahlweise mit Schokolade bzw. Zuckerguss überziehen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



**BÖCKER**

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)



# TIPPS & HINWEISE

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**  
Als Starterprodukt kann er entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.
- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig statt Backhefe**  
Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE - Rezepten.
- **Backen mit Sauerteig bietet viele Vorteile ...**  
wie mehr Bekömmlichkeit sowie Backwaren, die eine lockere Krume haben, aromatisch und länger haltbar sind.
- **Backen auf Vorrat**  
Die angegebenen Rezepte können einfach verdoppelt werden, so kann auf Vorrat gebacken und das zweite Brot eingefroren werden.
- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**  
Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrotten ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.
- **Wie gelingt eine knusprige Kruste?**  
Für eine knusprige Kruste benötigen Sie einen Backofen mit Dampffunktion oder Sie backen Ihr Brot in einem Gusseisentopf (Bräter) mit Deckel. Wenn der Backofen keine Dampffunktion hat, Gusseisentopf im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Den Teigling vorsichtig in den Topf stürzen. Ca. 2/3 der Backzeit mit geschlossenem Topf backen. Für die gewünschte Bräune, letztes Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zuende backen.
- **Backen mit Saaten und Körnern**  
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen.
- **Einschneiden des Teiglings**  
Zum Einschneiden scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.



**BÖCKER**

Mehr Informationen unter: [www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)