



Ein Rezept zur Adventszeit

# Herzhafte Weihnachtssterne

**Gesamtzeit**

30 Min

**Zubereitungszeit**

20 Min

**Schwierigkeit**

Einfach

## Zubereitung

1. 50 ml Milch · 1 TL Zimt · 1 Pck. Vanillezucker

Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Milch mit Zimt und Vanillezucker verquirlen und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Backpapier · Backpinsel

Den Teig auf dem Backpapier auseinanderrollen und mit der lauwarmen Milch einpinseln.

3. Plätzchenausstecher Stern

1 EL Meersalz · 1 EL Sesam · 1 EL Mohn

Jeweils ein Drittel des Teigs mit Meersalz, Sesam und Mohn bestreuen und Sterne ausstechen. Den restlichen Teig zwischen den Sternen entfernen, die ausgestochenen Sterne samt dem Backpapier auf ein Backblech legen und ca. 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

## Nährwerte pro Stück:

Energie 44 kcal | Kohlenhydrate 3,3 g |  
Fett 3,3 g | Eiweiß 0,6 g

## Zutaten für 30 Stücke

50 ml Milch  
1 TL Zimt  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Blätterteig  
(Kühlregal, 270 g)  
1 EL Meersalz  
1 EL Sesam  
1 EL Mohn

## Utensilien

Backpapier, Backpinsel,  
Plätzchenausstecher Stern

## Quelle:

<https://www.rewe.de/rezepte/herzhafte-weihnachts-sterne-plaetzchen-kekse/>

Wir wünschen dir eine gemütliche Adventszeit und zauberhafte Weihnachten! ♥ ☆