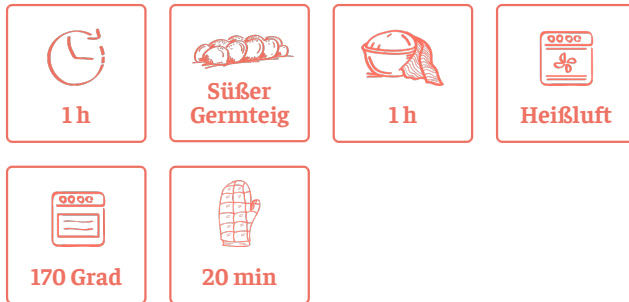


BRIOCHESTERNE

★★★★★ 4.9 bei 36 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen süßen Germteig zubereiten. Den Teig danach gut zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig danach in 12 Stücke aufteilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die Kugeln danach zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 3 Die Kugeln mit Hilfe eines Semmeldrückers (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaisersemmel-druecker/>) ganz durchstechen und danach die entstandenen Teile nach Außen drehen. So entsteht der Stern.
- 4 Die Sterne mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Danach bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 12 STERNE

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 620 g Weizenmehl 700
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 40 g frische Germ
- 80 g weiche Butter

ZUM BESTREICHEN/BESTREUEN

- 1 Ei
- Hagelzucker