

musik liturgie

Adventskalender 2024

Dienstag, 24. Dezember

Heiligabend

Zu Johann S. Bachs Kantate BWV 248

«Weihnachtsoratorium»

Betty Bossi



Stern von Betlehem

 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

 Backen: ca. 15 Min.

Portion (1/8): 1382 kcal, F 21 g, Kh 26 g, E 9 g

Zutaten

für 8 Personen

- 2 ausgewählte **Blätterteige** (je ca. 25 x 42 cm)
- 1 Glas **Chorizo Jam** (Fine Food, 190 g)
- 4 EL **Gruyère**, gerieben
- 4 EL **gesalzene Mandeln**, fein gehackt

- 1 **Eigelb**, verknüpft
- 2 EL **gesalzene Mandeln**, fein gehackt

Und so wirts gemacht:

1. Einen Teig entrollen, mit Chorizo Jam bestreichen. Käse und Mandeln darauf verteilen, zweiten Teig darauflegen.
2. Stern-Schablone auf den Teig legen, Stern mit dem Schweif ausschneiden. Vom restlichen Teig Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für den Schweif vier gleich grosse Streifen bis zum Stern einschneiden. Jeden Streifen einzeln eindrehen, mit dem Backpapier auf ein zweites Blech ziehen. Alle Sterne und Schweif mit Ei bestreichen, Mandeln darüberstreuen. Backen: ca. 15 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen.

Menge: Apéro für 8 Personen

Tipp: Die Vorlage für den Stern von Bethlehem finden Sie unter www.bettybossi.ch/vorlagen

Tipp: Schmeckt lauwarm am besten.

Lässt sich vorbereiten: Stern ca. 1/2 Tag im Voraus backen. Kurz vor dem Servieren ca. 2 Min. aufbacken.
