

Gewürz - Stern (Fr)

Kategorien: Kuchen, Teig, Weihnachten, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

1		Unbehandelte Orange; Schale und Saft
1/8	Ltr.	Trockener Rotwein
150	Gramm	Diät Backmargarine
150	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
225	Gramm	Mehl (Type 1050)
1	Pack.	Backpulver
2	klein.	Eier
50	Gramm	Gehackte Walnüsse
50	Gramm	Zartbitter-Raspel-Schokolade
1/2		Je TL gemahlener Zimt u. Nelken Kardamon Ingwer Sternanis (alternativ : 2 TL Lebkuchengewürz)

FÜR DIE DEKORATION

Puderzucker, gehackte Walnüsse
Sternanis und Zimtstangen noch Belieben

Anleitung:

Orangensaft und -schale mit dem Rotwein in einem kleinen Topf etwa 1 5 Minuten sprudelnd auf etwa 1/8 L Flüssigkeit einkochen lassen und durch ein Sieb geben. Margarine, braunen Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Eiern und dem abgekühlten Rotweinpunsch unter die Margarinezucker-Masse rühren. Zuletzt die gehackten Walnüsse, Raspelschokolade und die Gewürze dazugeben.

Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Stern-Kuchenform füllen (1,5 L Inhalt). Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 OC; Gas: Stufe 2; Umluft: 160 Grad C) 45 Minuten backen. 15 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und dekorieren.

Pro Stück ca. 235 kcal (975 KJ).

Fuer echte Sternstunden im Advent

Backpulverteige werden schnell trocken, deshalb sollten Sie den Kuchen mit 200 g Zartbitterkuvertüre überziehen Rühren sie beim Schmelzen 1 EL Butter darunter.

Sie können den Stern auch füllen : Quer halbieren, 75 g Pflaumenmus und 1 TL Zimt verrühren, auf eine der Hälften streichen und wieder zusammensetzen