

Weihnachtsbacken Rezepte

Himmlischer Walnuss Zimtstern

Gattung: Backen, Kuchen, Nuss, Weihnachten, Zimt

125 ml Soja-Öl	1 Becher Backpulver
125 g Margarine	1 Essl. Kakaopulver; gehäuft
250 g Zucker	1 Teel. Gemahlener Zimt
1 Becher Vanillezucker	1 Msp. Salz
4 Eier	200 g Gemahlene Walnusskerne
300 g Mehl	

Außerdem

1 Stern-Form 1 3/4 l	Soja-Öl u. Paniermehl
1 Stern-Form 3/4 l	

Zum Verzieren

75 g Marzipan	30 g Walnusskerne
30 g Puderzucker	

Zum Ankleben

2 Essl. Puderzucker; gehäuft	Einige Tropfen Wasser
------------------------------	-----------------------

Zum Bestäuben

1 Essl. Puderzucker

Soja-Öl mit Margarine, Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver, Zimt und Salz mischen und mit den gemahlenden Walnusskernen gleichmäßig unter die Eischaummasse rühren. Die große (1 3/4l) und die kleine (3/4l) Sternform mit Soja-Öl auspinseln und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C/Gasherd: Stufe 2 ca. 50 Min. backen. Die Sterne in den Formen leicht auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und ganz erkalten lassen. In der Zwischenzeit Marzipan und Puderzucker verkneten und kleine Sternchen ausstechen. Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Zunächst den kleinen Walnuss-Zimtstern auf der Unterseite damit bestreichen, auf den großen Stern setzen und leicht andrücken, sodass beide gut zusammenkleben. Mit dem restlichen Puderzuckerguss die Marzipansterne und Walnusskerne bunt gewürfelt auf den Kuchen kleben. Zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben