

Weihnachtsbacken Rezepte

Schokoladen Likör Stern

Gattung: Backen, Weihnachten, Advent

		Teig	
75 g	Zartbitterschokolade	75 g	Speisestärke
5	Essl. Milch	30 g	Kakaopulver
200 g	Butter oder Margarine	1	P. Backpulver
175 g	Zucker	50 ml	Orangenlikör
1	P. Vanillinzucker	200 g	Zartbitterkuvertüre
1	Pr. Salz	60 g	fertige Baiserschalen
3	Eier	2	Essl. gehackte Pistazienkerne
200 g	Mehl		Kakao

Schokolade grob hacken, mit Milch erhitzen, darin schmelzen und abkühlen. Alle Teigzutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren. Eine Stern-Kuchenform (1,6 l Inhalt) ausfetten, mit Paniermehl austreuen. Teig einfüllen; backen.

Schaltung:

170 - 190°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 60 - 65 Minuten