

Weihnachtsbacken Rezepte

Sterntalertorte

Gattung: Backen, Torten, Weihnachten

	Knetteig	
100 g Weizenmehl	1	Eigelb
30 g Zucker	1	Essl. saure Sahne
1 Becher Vanillin-Zucker	50 g	weiche Butter
	Rührteig	
100 g Halbbitter-Kuvertüre		etwas Muskatnuß
100 g weiche Butter	4	Eiweiß
1 Becher Vanillin-Zucker	100 g	Weizenmehl
50 g Zucker	1	Teel. Backpulver, gehäuft
4 Eigelb	50 g	Mandeln, abgezogen + gemahlen
1 Msp. Nelken-, Zimt- und Anispulver		
	Buttercreme	
1/2 Becher Puddingpulver Vanille-Geschmack	1	Eigelb
30 g Zucker	250 ml	kalte Milch
	150 g	weiche Butter
	Zum Bestreichen	
200 g Aprikosen-Konfitüre	3 Essl. bis 4 Eßl.	Aprikosen-Likör
	Für Den Guss	
150 g Halbbitter-Kuvertüre	15 g	Kokosfett
	Für Die Marzipansterne	
70 g Marzipan-Rohmasse		Puderzucker zu Ausrollen
30 g gesiebten Puderzucker		

Für Den Knetteig:

- Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, saure Sahne und Butter schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf dem Boden einer Springform (24 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darum setzen und backen.

Backzeit : etwa 15 Minuten Strom : 200-220 ° C (vorgeheizt) Gas : Stufe 3-4 (vorgheizt) Heissluft : 180-200 ° C (nicht vorgeheizt) Für Den Rührteig: - die Halbbitter-Kuvertüre in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, abkühlen lassen.

Butter mit dem Rührbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren. Nach und nach die Vanillin-Zucker, Zucker, Eigelb und Gewürze unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die abgekühlte Kuvertüre zugeben.

Das Eiweiß steif schlagen und auf die Masse geben. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit den gemahlenden Mandeln kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (24 cm, Boden gefettet und mit Backpapier ausgelegt) füllen.

Backzeit : 35-40 Minuten Strom : 170-200 ° C (vorgeheizt) Gas : Stufe 3-4 (vorgheizt) Heissluft : 160-180 ° C (nicht vorgeheizt) Den Boden aus der Form lösen, erkalten lassen und zweimal durchschneiden.

Für Die Buttercreme:

- Puddingpulver, Zucker und Eigelb mit 5 Essl. der Milch anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver und Rühren hinein geben, kurz aufkochen lassen und abgedeckt (mit Klarsichtfolie, damit sich keine Haut bildet) erkalten lassen.

Die Butter mit dem Besen geschmeidig rühren und den abgekühlten Pudding esslöffelweise unterrühren.

Zum Bestreichen:

- die Aprikosen-Konfitüre mit dem Aprikosenlikör unter Rühren zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen. Den Knetteigboden mit 1/3 der Konfitüre bestreichen und mit dem unteren Rührteigboden bedecken. Darauf erst Konfitüre, dann Buttercreme streichen, mit dem mittleren Boden bedecken. Wiederum erst mit Konfitüre dann mit Buttercreme bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken. Die Torte kalt stellen.

Für Den Guss:

- die Halbitter-Kuvertüre in Stücke schneiden und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Torte mit der restlichen Konfitüre bestreichen und mit dem Guss überziehen. Etwas antrocknen lassen.

Für Die Marzipansterne:

- die Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Das Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne verschiedener Größen ausstechen und die Torte damit oben dekorieren. Den Guss nun vollständig fest werden lassen.

Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben