

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Sternschnuppen Backen

Kategorie: Backen, Obst, Weihnachten



		Teig	
125 g	Butter	50 g	Blockschokolade; gerieben
50 g	Zucker	1	Rumaroma Fläschchen
1	Pk. Vanillinzucker	1	Dose/n Sahne, sauer
175 g	Zuckerrübensirup	1/2	Dose/n Sahne, süß
4	Eier	300 g	Weizenmehl
1	Essl. Kakaopulver	1	Pk. Backpulver
		Belag	
1	kg Pfirsiche (Dose)	2	Essl. Zucker
2	Dose/n Sahne, süß	3	Teel. Sahnefestiger

Die Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Unter Rühren den Zuckerrübensirup zugeben. Dann die restlichen Zutaten unterrühren, zum Schluss das Mehl und Backpulver zugeben. Den Teig gleichmäßig auf Backpapier streichen und bei 225 Grad 15 Minuten backen. Den Boden auf einem Rost auskühlen lassen. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und auf dem Boden verteilen. Die Sahne mit etwas Zucker und Obstsaft steif schlagen, Sahnefestiger unterrühren und über den belegten Kuchen streichen. Den Kuchen mit Kakaopulver bestreuen, dabei eine Sternschablone verwenden.