Würziger Mandelstern

Kategorien:	Backen, Kuchen
Land / Stil:	k.A. / Weihnachten
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- Fett
- Mehl
- 80 g Zartbitter-Schokolade
- 4 Eier
- 100 g weiche Butter/Margarine
- 150 g Zucker
- 0.5 abgeriebene Schale von [Menge] unbehandelten Zitrone
- 1 lgehEL löslicher Kaffee
- 1 lgehTL Zimt
- 1 Msp gemahlene Nelken
- 1 Msp Kardamom
- 1 TL Rum-Aroma
- 125 g Mehl
- 3 gestrTL Backpulver
- 125 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Milch
- 1 Prisen Salz
- 2 EL Mandelblättchen
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- Puderzucker

Zubereitung

1.

Eine Stern- (20 cm Ø; ca. 1,25 l Inhalt) oder Kastenform (ca. 1,5 l Inhalt; ca. 25 cm lang) fetten und mit Mehl ausstäuben. Schokolade fein hacken. Eier trennen. Fett, Zucker, Zitronenschale, Kaffee, Gewürze und Rum-Aroma cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Schokolade, Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren.

2.

Eiweiß und Salz steif schlagen, in 2 Portionen unter den Teig heben. In die Form streichen.

3.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 5 Minuten vorbacken. Dann auf 175 °C (Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) herunterschalten und ca. 50 Minuten

weiterbacken. Ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Stürzen und auskühlen lassen.

4.

Mandelblättchen ohne Fett rösten, auskühlen. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Stern damit überziehen. Mit Mandeln bestreuen, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.