

## Zitronen-Stern

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

### Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch  
1/2 TL gemahlener Zimt  
50 g gehackte Walnüsse

### Füllung:

400 g kalte Schlagsahne  
60 ml Orangenlikör oder Orangensaft  
2 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron

### Guss:

etwa 2 EL heißes Wasser



**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier, Milch und Zimt hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Walnüsse kurz unterrühren. Teig in die Springform geben, glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Springformrand entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden abnehmen und Gebäck erkalten lassen.

**3.** Erkaltenen Boden im oberen Drittel einmal waagrecht durchschneiden. Oberen Boden auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stürzen, in 12 Stücke einteilen und bei jedem Stück vom Rand einen Zacken ausschneiden. Um den entstandenen Stern einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand stellen (Der Kuchen wird später gestürzt, so dass der Stern wieder oben ist.). Für die Füllung die Zacken klein schneiden.

**4. Füllung:** Sahne und Likör oder Saft in eine Rührschüssel geben, mit 2 Pck. Cremepulver kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe zur Creme aufschlagen. Die klein geschnittenen Zacken unterrühren, Creme in dem Tortenring verteilen, glatt streichen und den unteren Boden, mit der Schnittfläche auf die Creme, auflegen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Tortenring oder Springformrand entfernen, den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und das Backpapier abziehen.

**5. Zum Verzieren:** Die Glasurmischung (liegt der Backmischung bei) mit heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und mit dem Guss den Stern nachzeichnen. Mit dem übrigen Guss dicke Punkte auf den Kuchen geben und mit einem Holzstäbchen von der Mitte aus sternförmig Bahnen ziehen. Guss fest



werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 26 g, Kh: 51 g, kJ: 1.984, kcal: 471