

## Pikanter Weihnachtsstern

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier  
Backrahmen

### Biskuitteig 1:

100 g Rucola (Rauke)  
etwa 100 g getrocknete Tomaten in Öl  
1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (75 g)  
4 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 TL Salz

### Biskuitteig 2:

100 g Rucola (Rauke)  
etwa 100 g getrocknete Tomaten in Öl  
1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (75 g)  
4 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 TL Salz

### Füllung:

400 g Entenbrustfilet  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
500 g Mozzarella  
100 g geriebener Gouda  
500 g körniger Frischkäse  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)  
2 EL Kräuternessig



etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Sie können die Häppchen einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt verzehren, z. B. Silvester. Garnieren Sie die Häppchen dann mit gebratener Entenbrust (in Scheiben), Basilikumblättchen und Wild-Preiselbeeren.
- Sehr lecker schmeckt der Weihnachtsstern auch mit kaltem Roastbeef, Schweinebratenaufschnitt oder Wild.

**1. Vorbereiten:** Nacheinander 2 Biskuitplatten backen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Einige einzelne Blätter von einer Seite mit etwas Fett bepinseln und diese mit der gefetteten Seite auf das Backpapier drücken. Tomaten abtropfen lassen und mit Crème fraîche pürieren. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. schaumig schlagen. Die Tomaten-Crème-fraîche-Masse unterrühren. Mehl und Backin mischen und mit dem Salz kurz unterrühren. Teig vorsichtig über die Blätter, auf das Blech geben und glatt streichen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**3.** Die Biskuitplatte vorsichtig auf Backpapier stürzen, erkalten lassen und das mitgebackene Papier vorsichtig abziehen. Die zweite Biskuitplatte entsprechend

zubereiten und backen.

**4. Füllung:** Entenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, jede Seite der Entenbrust 10-12 Min. braten. Das Fleisch erkalten lassen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und mit geriebenem Gouda, Frischkäse, Crème fraîche und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust zunächst in 2-3 mm dünne Scheiben, dann in Streifen gleicher Dicke schneiden.

**5.** Die erste Biskuitplatte auf ein großes Brett/umgedrehtes Blech zurückstürzen und den Backrahmen darumstellen. Die Hälfte der Käsecreme darauf verteilen, übrigen Rucola und die Entenbruststreifen gleichmäßig darauf verteilen und andrücken. Übrige Käsecreme darauf glatt streichen. Die zweite Biskuitplatte - mit den Blättern nach oben- auflegen, andrücken und etwa 1 Std. kalt stellen. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Eine Sternschablone (siehe Anhang) auflegen, Stern ausschneiden und aus dem übrigen Gebäck kleine Häppchen schneiden.

Pro Portion / Stück: E: 12 g, F: 15 g, Kh: 7 g, kJ: 880, kcal: 211

Anlage: Schablone

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**