

Sterntaler-Kuchen mit Schokosahne

Außergewöhnlicher Kuchen mit Marzipan für die Adventssonntage oder zu Weihnachten

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
1 EL Milch

Füllung:

170 g Kirschkonfitüre
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke
600 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Schoko-Sahne
100 ml warmes Wasser
2 EL Rum

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Kuchen auf die Arbeitsfläche stürzen und das Papier abziehen. Kuchen in 5 je etwa 30 cm lange Streifen schneiden, aber in unterschiedlicher Breite: knapp 12 cm, 10 cm, 8 cm, 5 cm und 3 cm (Abb. 1).



4 Füllung:

Die 4 größten Kuchenstreifen gleichmäßig mit der Konfitüre bestreichen. Aus der ganzen Marzipan-Decke Sterne in unterschiedlicher Größe ausstechen. Die Marzipanreste beliebig auf der Konfitüre verteilen. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, warmes Wasser hinzufügen und mit einem Schneebesen 1/2 Min. gut verrühren. Erst die Sahne in 2 Portionen unterheben, dann den Rum unterrühren. Die Hälfte der Creme auf den belegten Kuchenstreifen verstreichen. Diese zusammensetzen, dabei mit dem großen Streifen beginnen, die weiteren mittig auflegen und mit dem kleinen Streifen abschließen (Abb. 2).



5 Verzieren:

Die Hälfte der restlichen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben. Mit der übrigen Creme die Torte einstreichen und mit Sahnetuffs verzieren. Marzipansterne auflegen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Dr. Oetker Kakao oder fein geraspelter Kuvertüre bestreuen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.