

# Weihnachts-Stern-Torte

Eine cremige Torte für Kaffee-Liebhaber zu Weihnachten.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Backpapier

### Kaffeecreme:

150 ml Kaffee  
250 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver  
80 g Zucker  
200 g weiche Butter  
25 g Kokosfett

### Mürbeteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
150 g weiche Butter oder Margarine

### Streuselteig:

150 g Weizenmehl  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Bestreuen:

Puderzucker  
Dr. Oetker Kakao

## 1 Kaffeecreme zubereiten:

Kaffee und Milch mischen. Aus Puddingpulver, Zucker und der Kaffeemilch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen, direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen.

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten und in Folie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

## 3 Inzwischen für die Stern-Schablone 2 gleich große Quadrate von 19 x 19 cm ausschneiden und so versetzt aufeinander legen oder kleben, dass ein gleichmäßiger Stern entsteht (Abb. 1). Backofen vorheizen.



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

#### 4 Streuselteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen. Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten.

- 5 Knetteig in 4 Portionen teilen, wobei die erste Portion gut ein Viertel groß sein soll, damit die Böden hinterher gleichmäßig werden. Jedes Stück - beginnend mit dem etwas größeren - jeweils auf Backpapier dünn zu einem Kreis von  $\varnothing$  etwa 28 cm ausrollen und mit Hilfe der Schablone einen Stern-Boden ausschneiden, dabei die jeweiligen Teigreste unter das folgende Teigstück kneten. Die Stern-Böden gleichmäßig mit den Streuseln bedecken, mit Hilfe des Backpapiers auf das Backblech ziehen und nacheinander backen. Nach Wunsch die letzten Teigreste ausrollen, beliebige Motive, z.B. Sterne, Monde ausstechen, auf Backpapier legen und ebenfalls backen. **Backzeit für die Plätzchen etwa 10 Min.**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Böden und Plätzchen mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 6 Für die Kaffeecreme die Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Pudding durchrühren und esslöffelweise unterrühren. Kokosfett in einem kleinen Topf erhitzen und zuletzt unter die Creme rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle ( $\varnothing$  8 mm) füllen.
- 7 Unteren Stern-Boden auf eine Tortenplatte legen, auf das Gebäck zunächst am Rand dicke Cremetuffs aufspritzen, dann die Mitte mit etwa 4 EL der Creme ausfüllen und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken, ebenso mit Creme bespritzen und bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme dekorativ auf die Torte spritzen und mit Plätzchenmotiven verzieren.
- 8 Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen, anschließend mit Puderzucker und Kakao bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich am besten gut gekühlt und mit einem elektrischen Messer schneiden.