




Zitronen-Stern

Eine sahnige Torte mit gehackten Walnüssen und einer Backmischung

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

½ 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 Minuten

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

- 3 Erkalteten 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 untermischen, 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.