Lebkuchenstern mit Baileys-Sahne

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 150g Butter/Margarine
» 150g Zucker
» 4 Ei(er)
» 2 TL Backpulver
» 1 TL Lebkuchengewürz
» 5 EL Milch
» 5 Blatt Gelatine
» 250g Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 200ml Baileys
» 400g Kuvertüre (Halbbitter)
» Kakao
» Puderzucker
» silberne Zuckerperlen

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Weiche Butter mit Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz mischen. Die Mehlmischung und Milch abwechselnd unterrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Sternbackform (Durchmesser 28cm) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 30-35min backen. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, Vanillinzucker dabei einrieseln. Likör unterrühren. Stern waagerecht halbieren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Likörsahne verrühren. Dann in die übrige Sahne rühren und auf der unteren Sternhälfte verteilen. Ca. 30min kalt stellen. Anschließend die obere Sternhälfte darauf legen und leicht andrücken.

4. Kuvertüre hacken und schmelzen. Ca. 4EL Kuvertüre in einen Einmal-Spritzbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und sorgfältig nicht zu dünne Sterne auf Backpapier spritzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

5. Den Stern mit der übrigen Kuvertüre rundherum überziehen. Ebenfalls ca. 2 Stunden kalt stellen. Lebkuchenstern mit Kakao bestäuben. Die Schokosterne vom Backpapier lösen. Einige mit Kakao oder Puderzucker bestäuben. Torte mit den Schokosternen und mit Silberperlen verzieren.

Nährwerte: 560kcal/E9g/F32g/KH53g pro Stück

angelegt am: 09.05.2005 Rezept-Nr: 1923

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke