

Stern-Kuchen

Zum Vernaschen schön.

Die süssen Botschaften können jedem Anlass angepasst werden.
Mit Schmetterlingen im Frühling, Jahreszahlen für einen Geburtstag
oder mit einem Herz als süssem Liebesbeweis.

Zutaten

Teig 1

125g Butter
125g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
150g Mehl
1 TL Backpulver

Teig 2

170g Butter
170g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 TL Vanillearoma
150g Mehl
40g Kakaopulver
1½ TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Orangenschalenabrieb
1 EL Grand Marnier

Zubereitung

Etwa 40 Minuten + 50 Minuten Backzeit

- 1** Teig 1: Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Die Eier nacheinander einzeln unterrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver vermischen und kurz unter den Teig rühren.
- 2** Teig in eine ausgebutterte Cakeform geben und im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. In der Form 15 Minuten auskühlen lassen. Aus der Form lösen.
- 3** Kuchen auskühlen lassen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Kuchenscheiben Sterne ausstechen.
- 4** Teig 2: Den zweiten Rührteig zubereiten (wie in den Schritten 1 und 2 beschrieben). Das Lebkuchengewürz, Orangenschale und Grand Marnier dazugeben.
- 5** Eine kleine Menge in eine ausgebutterte Cakeform geben. Die Sterne dicht aneinandergereiht in den Teig stellen. Damit der Stern mittig steht, sollte links und rechts der Teig gleichmässig verteilt werden. Den Rest anschliessend obendrauf vorsichtig glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Tipp

Nach Belieben mit Schokoladenglasur überziehen.
Die Reste des hellen Kuchens lassen sich prima zu Cake Pops verarbeiten.

