



Hier und heute

Schoko-Sternkuchen mit Nüssen

Marcel Seeger lässt einen Stern in Kuchenform aufgehen. Mit viel Schokolade, den Aromen der Adventszeit und würzigen Nüssen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Rührteig

- 290 g weiche Butter
- 230 g Zucker
- 5 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 230 g Zartbitterschokolade, geschmolzen
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Mandeln, gehackt
- 200 g Mehl, Typ 550
- 40 g Spekulatius, kleingestoßen
- 7 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Tortenring mit Backpapier einschlagen und dann auf ein Backblech stellen. Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach dazugeben. Die geschmolzene Zartbitterschokolade unterrühren. Mehl mit Nüssen, Mandeln, Spekulatius und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung unter die Butter-Schokoladenmischung geben und alles zu einem glatten Kuchenteig verbinden. Den fertigen Rührteig in den vorbereiteten Tortenring einfüllen und glattstreichen. Den Schokoladenkuchen in den Ofen geben und circa 35-40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Schokoladenkuchen im Tortenring abkühlen lassen.

Zutaten für die Schokoladenglasur

- 90 g Butter
- 360 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 90 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

In einem Topf die Butter schmelzen, die gehackte Zartbitterschokolade zufügen und beides bei niedriger Hitze auflösen. Den Puderzucker dazusieben, die Prise Salz zufügen und alles zu einer glatten Glasur verrühren.

Die Fertigstellung

Den abgekühlten Schokoladenkuchen aus dem Tortenring lösen. Aus Pappe oder Papier einen Stern zurechtschneiden. Schablone auflegen, den Kuchen entsprechend zuschneiden und auf ein Kuchengitter stellen. Nun mit der Schokoladenglasur großzügig überziehen und diese kurz anziehen lassen.

Tipps



Hier und heute

- Überschüssige Kuchenreste in kleine Würfel schneiden und als Deko auf den Kuchen geben.
- Für die Deko nach Belieben circa 200 g gemischtes Weihnachtsgebäck (z. B. Spekulatius, Zimtsterne, Marzipankartoffeln, Dominosteine) auf der noch nicht festen Glasur verteilen.