

Zimtstern-Baumkuchen



Zutaten (26er Springform – 20 Portionen):

Boden:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 100 g Marzipan
- 200 ml Milch
- 100 g Stärke
- 6 Eier
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Tropfen Bittermandelaroma

Füllung:

- 400 g Wildpreiselbeeren

Belag & Deko:

- 250 g Quark
- 16 g Vanillezucker
- 400 ml Sahne
- 20 g Puderzucker
- 100 g + ca. 15 Zimtsterne

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion inkl. Oberhitze vorheizen und eine Springform gründlich fetten.

Dann die Eier trennen, das Eiweiß mit Salz steifschlagen und zur Seite stellen. Butter mit Zucker sowie Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eigelbe zugeben und unterrühren.

Milch in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Marzipan würfeln und unter Rühren in der warmen Milch auflösen, bis eine sämige Flüssigkeit entsteht.

Die Marzipan-Milch zum Teig geben und unterarbeiten.

Mehl mit Backpulver sowie Stärke mischen und über die Teigmasse sieben. Anschließend alles gut verrühren und das Bittermandelaroma zugeben. Zuletzt den Eischnee unterheben.

3 große Esslöffel in die Springform füllen, glattstreichen und in den Backofen geben. Den Teig etwa 5 Minuten backen, bis er an der Oberfläche braun ist. Dann eine neue Teigschicht aufstreichen und ebenfalls backen. So verfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, danach aus der Springform lösen und mit den Preiselbeeren bestreichen.

Anschließend den Belag zubereiten. Hierzu Quark mit Vanillezucker verrühren, die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Dann 100g Zimtsterne sehr fein hacken und ebenfalls unter die Creme arbeiten.

Die Creme auf die Kuchenoberfläche geben, gleichmäßig verteilen, mit den Zimtsternen dekorieren und vor dem Servieren etwa 3 Stunden kühl stellen.

Hinweis:

Falls möglich, den Boden bereits am Vortag zubereiten und nach dem Abkühlen in Klarsichtfolie gewickelt aufbewahren, da er dann schön durchgezogen und saftig ist.

Nährwertangaben: 414 kcal p.P , 74 g KH p.P.