

Rhabarberstreuselkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Nuss

* FÜR DEN TEIG

1/4 Altbackener Rührkuchen
-- jeglicher Art, aber ohne
-- Rosinen
250 g Haselnüsse; fein gemahlen
100 g Mehl
50 g Stärkemehl
150 g Zucker
200 g Butter
1 Ei
1 tb Zimt
1 pn Nelken; gemahlen
1 pn ;Muskatnuss; gemahlen

* FÜR DEN GUSS

4 Eiweiß
150 g Zucker

* QUELLE

- Nach BAYERNTEXT - 02.12.95
- Erfasst: Ulli Fetzer

Mit einem Nudelholz den trockenen Kuchen auf der Arbeitsplatte zerkleinern. Nun wie bei einem Mürbteig die Zutaten nach obiger Reihenfolge zufügen und verkneten. Es entsteht ein klebriger Teig, den man sofort verarbeitet. Auf der Arbeitsplatte gemahlene Haselnüsse verteilen und 1/4 des Teiges darauflegen.

Mit der Handfläche flachdrücken und auf der Oberfläche wiederum Haselnüsse verteilen. Jetzt mit dem Nudelholz sehr vorsichtig ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein ungefettetes Backblech setzen und über Nacht kühl stellen.

Am anderen Tag aus dem Eiweiß Eischnee bereiten, indem man langsam den Zucker hineinrieseln lässt und gut 10 bis 15 Minuten mit dem Handrührer die Masse steif schlägt.

Diese Masse mit einem Pinsel mittlerer Stärke auf die Sterne streichen. Im Backofen bei Heißluft auf 160 Grad ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Die roeschen Zimtsterne können monatelang in einer Blechdose aufbewahrt werden. In der Zwischenzeit Marzipan und Puderzucker verkneten und kleine

Sternchen ausstechen. Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren.

Zunächst den kleinen Walnuss-Zimtstern auf der Unterseite damit bestreichen, auf den großen Stern setzen und leicht andrücken, sodass beide gut zusammenkleben. Mit dem restlichen Puderzuckerguss die Marzipansterne und Walnusskerne bunt gewürfelt auf den Kuchen kleben. Zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben.