

## Zimtsterne #2

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Kuchen

### \* BISKUIT

- 30 g Dunkle Schokolade
- 3 Eigelb
- 60 g Flüssiges Bienenhonig
- 1 ts Zimt
- 3 Eiweiß
- 60 g Mehl

### \* BAVAROIS

- 2 dl Milch
- 3 Eigelb
- 100 g Flüssiges Bienenhonig
- 3 sl Gelatine; in kaltem  
-- Wasser eingelegt
- 180 ml Vollrahm
- 2 Eiweiß

### \* FÜR DIE GARNITUR

- Gelbes Marzipan
- 1 pk Kuchen-Schokoladenglasur

### \* SPEZ. WERKZEUG

- 1 Stück Metallband  
-- mit Loechlimuster

### \* AUFGESCHNAPPT VON

- Rene Gagnaux
- Nach: Orella 9/96

Ein mit Zimt gewürzter Biskuitboden und eine feine Honig-Rahm-Füllung, dekoriert mit einer Scheibe Marzipan und raffiniert aufgetragener Schokoladenglasur: braune Schokoladenpunkte auf gelbes Marzipan.

Für das Biskuit die Schokolade fein hacken. Eigelb, Honig und Zimt zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren. Schokolade untermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Abwechslungsweise mit dem Mehl unter die Eigelbmasse ziehen. Die Masse in die eingefettete Springform oder ein viereckiges kleines Blech einfüllen. Im 180 Grad heißen Ofen 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Bavarois die Milch aufkochen. Eigelb und Honig zu einer hellen,

schaumigen Creme verrühren. Die heiße Milch unter Rühren zur Eigelbcreme gießen. In die Pfanne zurueckgiessen und unter kräftigem Rühren mit dem Schwingbesen bis vors Kochen bringen. Die Pfanne vom Feuer ziehen. Die ausgedrückten Gelatineblätter in die heiße Creme geben und rühren bis sie sich aufgelöst haben. Die Creme in ein eiskaltes Wasserbad stellen. Sobald die Creme am Schüsselrand ansulzt, den steif geschlagenen Rahm und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unterziehen. Die Masse auf dem Biskuit verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Belieben Vierecke, Rondellen oder Rhomben ausstechen.

Für die Garnitur das Marzipan zwischen Klarsichtfolie dünn auswallen. Das Metallband (in Papeterien erhältlich) darauflegen und darueberwallen, damit es hält. Die Schokoladeglasur gemäß Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen. Schokolade über das Band streichen. Band entfernen, Schokolade trocknen lassen. Marzipan ausstechen und auf die Törtchen legen.