



## Zimtstern-Blechkuchen



### *Zutaten für 1 Blech Kuchen*

#### **Zimtsternteig:**

3 Eiweiß

150g Staubzucker

1 Prise Salz

2 TL Zimt

150 g Marzipanrohmasse, gewürfelt

75 g Aranzini, fein gehackt

200 g geriebene Haselnüsse

175 g geriebene Mandeln

#### **Topfencrème:**

4 Blatt Gelatine

3 Becher Feiner Schaftopfen (à 150g)

3 Becher Schafsgupferl (à 250/150g)

175 g Kristallzucker

2 Packung Vanillezucker

1 TL Zimt

150 g Crème fraîche



**Garnitur:**

Kakaopulver zum Bestreuen

*Zubereitung*

Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Zimtsternteig das Eiweiß mit Staubzucker, Salz und Zimt zu cremigem Schnee schlagen. Marzipanrohmasse und Aranzini nach und nach unter Rühren zugeben. Geriebene Haselnüsse und Mandeln zum Schluss zügig einrühren.

Masse in einen Backrahmen (ca. 28 x 30 cm) füllen und gleichmäßig glatt streichen. Auf unterster Schiene im vorgeheizten Rohr etwa 15-20 Minuten hell backen. Anschließend mindestens 1 Stunde vollständig auskühlen lassen.

Für die Topfencrème Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Schaftopferl von der Lake trennen und mit Schaftopfen Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer glatt rühren.

Crème fraîche in einen kleinen Topfe geben und auf niedriger Stufe erhitzen. Gelatine gut ausdrücken, in warmer Crème fraîche unter Rühren vollständig auflösen, dann unter zügigem Rühren in die Topfencrème einlaufen lassen.

Crème in den Backrahmen auf den ausgekühlten Zimtsternteig gießen und gleichmäßig glatt streichen. Kuchen für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Währenddessen verschieden große Sternschablonen aus Pappe zurechtschneiden.

Nach der Kühlzeit den Kuchen mit einem Messer aus dem Rahmen schneiden, mit den Sternschablonen bedecken und großzügig mit Kakaopulver bestäuben. Schablonen entfernen und servieren.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Kühlzeit:** mind. 5 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊