

REZEPTE DER WOCHE

Sternengefunkel im Advent

Süße und herzhafte Backwaren

Der Advent wäre ohne seinen typischen Duft nach gebackenen Plätzchen nur halb so schön. Doch auch für Freunde herzhafter Rezepte hält die vorweihnachtliche Backsaison Genießfreuden bereit.

Süße Zimmetsterne

Zutaten: 4 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 350 g gemahlene Mandeln, 1 TL Zimt, etwas Puderzucker.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen, gesiebten Puderzucker unterheben, zum Schaum schlagen. 4 EL abnehmen. Mandeln und Zimt zur verbliebenen Masse rühren. Tisch mit Puderzucker bestreuen. Teig 1 cm dick ausrollen. Falls er zu klebrig ist, mehr Mandeln einkneten. Sterne ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Glasur überziehen. Bei 140 Grad im vorgewärzten Backofen 25 min backen. Sie sollten noch etwas weich sein.

Sterntaler-Tarte

Zutaten (für 8 Stücke): Teig: 300 g Mehl, 150 g weiche Butter, 1/2 TL Salz, 70 ml kaltes Wasser. Guss: 80 g gehackte Kräuter, 2 durchgepresste Knoblauchzehen, 75 g Doppelrahmfrischkäse, 50 g fein geriebener Gouda, 1 EL Rapsöl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Zitronensaft. Kirschtomaten, Kräuter.



Dekorieren Sie die Kräutertarte mit Sternen: Schon können sich auch Liebhaber herzhafter Küche über vorweihnachtliches Backwerk freuen.

Foto: GMF/gp

Zubereitung: Teig kneten, 100 g abteilen, beide Teigteile zu Kugeln formen, 30 min kühlen. Zutaten für Guss verrühren. Große Kugel ausrollen, 26 cm-Tartform auslegen. Rand von 1,5 cm an den Seiten hochziehen. Kleine Kugel ausrollen, je 8 große und kleine Sterne ausstechen, je 1 kleinen Stern mittig auf 1 großen legen, andrücken. Guss einfüllen, glatt streichen. Sterne um äußeren Rand der Tarte verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 min auf mittlerer Schiene, weitere 15 min auf der unteren Schiene backen. Etwas abkühlen lassen, mit Tomaten und Kräutern garnieren. Lauwarm servieren.

Würzige Knusperspeck-Sterne

Zutaten (für 4 Personen): Sterne: 150 g Mehl, 70 g Butter, 50 g gemahlene Mandeln, 1 Ei, 0,5 TL Salz, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 Knoblauchzehe, 10 g frischer Ingwer, 1 Zwiebel, 4 EL Eiswasser. Belag: 100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL saure Sahne, 3 Stängel Petersilie, 3 Scheiben geräucherter Frühstücksspeck.

Zubereitung: Ei trennen. Mehl mit Butter, Eigelb, Mandeln und Wasser verkneten. Salz und Lebkuchengewürz zugeben. Zwiebel und Ingwer reiben, Knoblauch pressen, alles zum Teig geben, durchkneten, 15 min kühlen. Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Eiweiß bepinseln, weitere 15 min kühlen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 min backen. Frischkäse und saure Sahne mischen, gehackte Petersilie unterrühren. Speck in Streifen schneiden, knusprig ausbraten, abkühlen. Sterne aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. In die Mitte je 1 Klecks Käse und 1 Speckstreifen geben.

Sternen-Torte

Zutaten (für 12 Stücke): Teig: je 200 g weiche Butter und Zucker, 2 Eier, je 1 Prise Salz und Nelkenpulver, 0,5 TL Zimt, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, 2 EL Kirschwasser, 200 g gemahlene Mandeln, 220 g Mehl. Füllung: 250 g Himbeerkonfitüre. Außerdem: Fett für die Form, Mehl, 1 Eigelb, etwas Puderzucker, 26 cm-Springform.

Zubereitung: Butter glatt rühren, Zucker, Eier, Salz, Nelke, Zimt und Zitronenschale unterrühren. Mit Kirschwasser, Mandeln und Mehl zum weichen Teig mischen. Zugedeckt 30 min kalt stellen. 3/4 des Teiges in gefettete Form geben, glattstreichen. Kleinen Rand formen. Boden bis auf einen 2 cm-Außenrand mit Marmelade bestreichen. Restlichen Teig mit etwas Mehl verkneten, etwa 0,5 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen, Torte damit belegen. Im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene bei 190 Grad rund 50 min backen. Nach dem Auskühlen die Torte in Aluminiumfolie verpacken, 2 Tage ziehen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.