



Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

ZIMTSTERNE

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Für den Teig:

100 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
500 g gemahlene Haselnüsse
300 g Puderzucker + etwas mehr zum
 Bearbeiten
2 TL Zimt

2 Eiweiße (M)
2 TL Rum oder Rum Aroma
 (wenn gewünscht)

Zum Verzieren:

wahlweise Puderzucker, Zuckerguss
oder Schokolade



einfach



Gesamtzeit: ca. 2 – 3 Std.

+

Backzeit: ca. 15 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Haselnüsse, Puderzucker und Zimt mischen. Zerbröselten **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**, 2 aufgeschlagene Eiweiße und – wenn gewünscht – Rum oder Rum Aroma zugeben. Alles zunächst mit den Knethaken der Küchenmaschine vermengen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
4. Die Plätzchen bei 150 °C (Ober-/ Unterhitze) für 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend ca. 2 Stunden abkühlen lassen.
5. Kalte Zimtsterne mit Puderzucker bestäuben oder wahlweise mit Schokolade bzw. Zuckerguss überziehen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch

Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.