

Himmlischer Zimt-Sahne-Stern

Himmlischer Zimt-Sahne-Stern

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Eier

160 g Zucker in den Mixtopf geben, **6 Min. / Stufe 3** mixen.

160 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Lebkuchengewürz zugeben, ca. **15 Sek. / Stufe 3** mithilfe des Spatels unterrühren.

In eine Sternform oder gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen ca 12-15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und **Mixtopf spülen**.

Teigboden auf eine Tortenplatte und den Backrand daraufsetzen.

400 g Preiselbeeren, aus dem Glas (Achtung: einige Teelöffel davon zurückhalten!) auf dem ausgekühlten Teig verteilen und dabei einen schmalen Rand freilassen.

-Röhreinsatz einsetzen-

600 g frische Sahne

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

2 TL Vanillezucker **Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Auf den Preiselbeeren verteilen und glattstreichen.

1 EL Kakaopulver

1 EL Zimt-Zucker-Mischung darüber streuen und mit den

restlichen Preiselbeeren verzieren. Im Kühlschrank ca. 3
Stunden ziehen lassen und servieren.

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de