

Schoko-Lebkuchen-Sterne mit Zimtsahne

Zutaten (für eine Backform mit 30 x 40cm):

125 g Butter (zimmerwarm)
150 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 Eier
2 TL Lebkuchengewürz
1 Pck Schokopuddingpulver
1 EL Kakao
100 g Mehl
½ Pck Backpulver

Für die Zimtsahne:

1 Becher Sahne
1 Pck Sahnesteif
1 Pck Vanillezucker
2 EL Zucker
¼ TL Zimt



(für ein normal großes Backblech können die Mengen für den Teig und die Zimtsahne einfach verdoppelt werden)

Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 180°C Heißluft.

2) Die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät in einer Schüssel cremig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier dazugeben und schaumig schlagen. Nun Lebkuchengewürz, Schokopuddingpulver, Kakao und das mit Backpulver vermischte Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

3) Die Backform oder das Backblech mit Backpapier belegen, den Teig darauf geben und glatt streichen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen, danach abkühlen lassen.

4) In der Zwischenzeit die Zimtsahne vorbereiten.

Dafür die Sahne steif schlagen und dabei Sahnesteif, Vanillezucker, Zucker und Zimt einrieseln lassen.

5) Nun aus dem Teig mit einem Ausstecher Sterne ausstechen.

Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Sterne spritzen.

Nach Belieben verzieren, zum Beispiel mit Zuckersternen oder Zuckerstreusel.