



Zimtstern-Küchlein mit weißer Schokoladenglasur

Zutaten

Für 16 Sterne

Für den Teig:

2 Eier
80 g Zucker
60 g Sonnenblumenöl
100 g gemahlene Mandeln
80 g Mehl
1 TL Zimt
1 TL Backpulver
2 EL Milch
0,5 Orange (Abrieb)

Für die Glasur:

55 g VIVANI Weiße Kuvertüre
30 g Sahne
40 g Puderzucker

Für die Dekoration:

0,5 Orange (Abrieb)

Außerdem:

1–2 Backformen für kleine Sterne (je Stern ca. 50 ml Inhalt), z. B. aus Silikon

So wird's gemacht

- 01** Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Form nach Bedarf einfetten.
- 02** Eier und Zucker schaumig schlagen, dann langsam das Öl einrühren.
- 03** Nacheinander Orangenabrieb, Zimt, Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die Milch einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 04** Den Teig in die einzelnen Mulden der Form(en) füllen und ca. 15–18 Minuten goldbraun backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
- 05** In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten. Dazu die Kuvertüre fein hacken.
- 06** Die Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die Schokolade gießen. Kurz stehen lassen, dann glattrühren. Nun den Puderzucker einrühren, bis eine glänzende, leicht dickflüssige Glasur entsteht.
- 07** Die Glasur auf die Küchlein streichen und mit etwas Orangenabrieb bestreuen.