Walnuss-Schokoladenstern

Zubereitung:

1. Die Walnüsse hacken. Butter, Zucker und Gewürzzutaten in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Crème fraiche ebenfalls unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Das Mehlgemisch und die Walnüsse kurz unterrühren. Das Eiweiß zufügen und mit einem Schneebesen unterheben.

2. Den Teig in eine gefettete, leicht bemehlte Sternform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 Grad oder Stufe 2-3 (Gas) ca. 1 Stunde backen. Anschließend mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit Amaretto bepinseln (tränken). Den Stern 10 Minuten in der Form ruhen lassen und danach vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Abkühlen lassen.

3. Die Kuvertüre nach Packungsanweisung schmelzen. Den Stern mit 2/3 der Kuvertüre überziehen. Die restliche Kuvertüre auf ein großes Marmorbrett geben und sehr dünn glattstreichen. Wenn die Kuvertüre gerade fest ist (sie sollte noch eine gewisse Elastizität haben), mit einem Metall-Spachtel zu Röllchen schieben. Auf den Stern legen. Mit Walnüssen verzieren. Wenn die Kuvertüre fest ist, den Stern leicht mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 1 Portionen :

150 g	kalifornische Walnüsse
150 g	Butter oder Margarine
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Beutel	Orangenschalenfrucht
1 TL	Zimt
	jeweils 1/2 TL Kardamon, Koriander und Sternanis
4	Eier
100 g	Crème fraiche
125 g	Mehl
3 TL	Backpulver
30 g	Kakao
Zum Tränken:	
8 cl	Amaretto (Mandellikör)
Dekoration:	
300 g	Halbbitter-Kuvertüre
50 g	kalifornische Walnüsse
1 – 2 EL	Puderzucker