

Stjernebrød med chokolade og hasselnød

ca. 10 portioner



for let øvede

Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
kagerulle
bagepensel

Gærdej med kardemomme:

2 ½ dl mælk
25 g gær
80 g sukker
2 tsk. kardemomme
¼ tsk. fint salt
1 æg str. M/L
450 g hvedemel
100 g smeltet smør

Cremet chokolade- og hasselnøddefyld:

100 g blødt smør
1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Hazelnut Taste
100 g mørk chokolade

Pynt:

1 æg til pensling
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler
Dr. Oetker Hvid Pynteglasur
Dr. Oetker Silver krymmel

1 Gærdej med kardemomme:

Lun mælken til den fingervarm, enten i en mikroovn eller i en kasserolle. Rør gæren ud i den lune mælk.

Hæld mælken i en skål, brug gerne skålen til en røremaskine. Tilsæt sukker, kardemomme, salt og æg og rør det sammen. Tilsæt melet lidt ad gangen og ælt massen til en smidig dej. Tilsæt det smeltede smør og ælt herefter dejen i 10 minutter, dette kan med fordel gøres i en røremaskine eller med en håndmixer med dejkroge. Kom et fugtigt viskestykke over dejen, og lad den hæve et lunt sted til dobbelt størrelse, ca. 45 minutter.

2 Cremet chokolade og hasselnøddefyld:

Pisk det stuetempererede smør i et par minutter med en håndmixer eller i en røremaskine. Tilsæt indholdet af et brev Cake Mousse Hazelnut Taste til smørret og pisk til det er godt blandet sammen.

Riv chokoladen groft på et rivejern.

3 Samling:

Del gærdejen i fire lige store stykker. Tag et af stykkerne, og rul den ud til en cirkel på ca. 30 cm i diameter. Kom den over på en bageplade med bagepapir. Smør en tredjedel af hasselnøddefyldet på og drys med 1/3 af den revet chokolade. Rul også det næste stykke dej til en cirkel på ø 30 cm og placer den ovenpå laget med fyld. Smør som før dejen med 1/3 hasselnøddefyld og chokolade. Gentag med det resterende dej og fyld og slut af med at lægge en dejcirkel på toppen.

Placer et glas eller en rund udstiksform i midten af dejen, den skal dog ikke udstikkes! Brug herefter en skarp kniv til at skære i alt 16 lige store snit fra yderkanten af glasset og ud til kanten af cirklen.

De 16 stykker skal nu snoes to gange om sig selv hver. Sno det første stykke mod venstre, og det næste mod højre. Fortsæt sådan indtil alle stykkerne er snoet. Klem enderne sammen, to og to, så det danner formen på en stjerne.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Lad chokoladestjernen hæve et lunt sted under et rent og fugtigt viskestykke i ca. 30 minutter.

Pensl stjernen med sammenpisket æg og drys med hakkede mandler. Bag nøddestjernen i ca. 15 minutter midt i ovnen og lad den herefter køle af.

4 Pynt:

Dekorér den afkølede nøddestjerne med Hvid Pynteglasur og Silver Krymmel.



Tips:

Du kan erstatte de hakkede mandler med hasselnøddeflager, for at få endnu mere hasselnødde smag i kagen.

Som al gærdej smager kagen bedst dagen den er bagt, men hvis du venter med at pynte kagen med glasur og krymmel, kan du gemme den til dagen efter. Lun den kort tid inden servering, så smager den næsten som nybagt.