



Hefe-Sternflocke

Dieser Sternenkuchen verzaubert alle Jahre wieder - weil er so ruckzuck zuzubereiten ist. Mit drüber gestäubtem Puderzuckerschnee mundet die Hefe-Flocke am besten direkt aus dem Ofenrohr. Dann dampft und duftet sie geradezu überirdisch und schmilzt der Zunge wie frisch gefallener Schnee im morgendlichen Sonnenschein.

ZUTATEN

250 ml lauwarme Milch (nach Wahl)
1 Päckchen Trockenhefe
2 EL Apfelmus
2 EL brauner Zucker
500 g Weizenmehl
120 g geschmolzene Butter

Für die Füllung

2 EL Nuss-Nougat-Creme
Eine sehr großzügige
Prise Zimt

Fürs Topping

Puderzucker nach Belieben

ZUBEREITUNG

So geht's: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen für ungefähr eine Stunde, mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt, stehen und gehen lassen, bis sich der Teigfladen verdoppelt hat.

Den Teig ausrollen und drei gleichgroße Kreise ausschneiden. Zwei der Kreise mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen und mit Zimt bestäuben. Die beiden Schokokreise übereinanderlegen und den Kreis ohne Schokoschmiere obenauf platzieren. Die drei gestapelten Kreise auf ein Blech mit Backpapier legen.

Den Ofen auf umluftige 180 °C vorheizen.

Während der Ofen sich warmläuft, ein kleines Glas in der Mitte des Schokokreisstapels platzieren. Den Teig bis zum Glas einschneiden, sodass am Ende 16 Teile entstehen. Hierfür erst mal vierteln und diese Viertel noch mal in der Mitte teilen. Die entstandenen acht Kreisstücke jeweils erneut teilen, sodass insgesamt 16 Teile entstehen. Aus dem restlichen Teig können Augen, Mund und Nase für die Mitte geformt werden. Nun wird's ein bisschen schokoladig: Immer zwei nebeneinanderliegende Kreisteile nehmen, sie in die entgegengesetzte Richtung drehen und die Enden zusammendrücken. Mit Milch bestreichen und für 25 Minuten in den Ofen schieben – bis die Schneeflocke goldbraun ist.

Mit Puderzucker bestäuben und himmlisch warm genießen.