

## Nuss-Sterne mit Papaya-Schaum

### Zutaten

Dessert  
Für 4 Personen

#### Brühteig

1 ½ dl Wasser  
30 g Butter  
1 Prise Salz  
1 ½ EL Zucker  
75 g Mehl  
2 Eier, verknüpft  
2 EL gemahlene Haselnüsse,  
geröstet

#### Papaya-Schaum

1 EL Butter  
300 g Papaya, in Stücken  
3 EL Zucker  
3 EL Limettensaft  
1 TL Kardamompulver  
2 ½ dl Vollrahm  
wenig Puderzucker

### Zubereitung

**Brühteig:** Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1 ½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen, Eier portionenweise darunter rühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfliessen. Haselnüsse darunter mischen.

**Formen:** Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, 8 Sterne von je ca. 8 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

**Backen:** Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.



**Papaya-Schaum:** Butter in einer Pfanne erwärmen, Papaya andämpfen. Zucker, Limettensaft und Kardamompulver beigegeben, pürieren, auskühlen, ca. 4 EL Püree zum Verzieren beiseite stellen. Rahm steif schlagen, Papayapüree darunter mischen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, kühl stellen.

**Servieren:** Nuss-Sterne quer halbieren, Füllung auf die Bödeli spritzen, Deckeli daraufsetzen. Mit Papayaschaum und -würfel verzieren, mit Puderzucker bestäuben.

### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 25 Min.

### Energiewert/Person

ca. 1999 kJ/478 kcal

#### Mein Einkauf

- 2 Eier
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 300 g Papaya
- 3 EL Limettensaft
- 1 TL Kardamom
- 2 ½ dl Vollrahm

#### Im Vorrat

- Butter
- Salz
- Zucker
- Mehl
- Puderzucker

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop-Magazin Nr. 3/13.12.2011