Artikel vom 29.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lebkuchenstadt-am-gugelhupf

Lebkuchenstadt am Gugelhupf



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 Stücke):
Lebkuchenhäuser:
250 g Honig,
120 g Zucker,
80 g Butter,
1 Prise Salz,
500 g Mehl,
1/2 EL Lebkuchengewürz,
1,5 EL Backkakao,
1 Ei,
20 g Natron.
Kuchen:
250 g Margarine,
250 g Zucker,
4 Eier,
200 g Mehl,
250 g gemahlene Nüsse nach Wahl,
4 Äpfel,
1 TL Zimt,

2 EL Kakao,
etwas Tonkabohne,
1 P Backpulver.
Creme:
200 ml Sahne,
1 P Sahnefest,
200 g Schmand,
300 g Mascarpone,
etwas Tonkabohne,
2 EL Zucker.
Dekoration:
1 Eiweiß,
250 g Puderzucker,
2 TL Zitronensaft,
etwas Zartbitterkuvertüre,
Zuckerstreusel.

Zubereitung: Für die Lebkuchenfiguren Honig und braunen Zucker über einem Wasserbad rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, dann etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel mit der Butter und dem Ei vermischen, Mehl mit Lebkuchengewürz, Kakaopulver und Natron mischen und darübersieben, dann alles verkneten. Den Teig in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit einem Messer die gewünschten Formen ausschneiden. Dazu kann man sich aus Papier Vorlagen vorbereiten. Die fertigen Lebkuchenformen werden im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten gebacken. Wenn die Lebkuchen vollständig ausgekühlt sind, können sie mit Zuckerguss nach Belieben dekoriert werden. Dazu das Eiweiß 5 Minuten schaumig aufschlagen, den Puderzucker einrieseln lassen und zum Schluss den Zitronensaft einrühren. Wer mag, kann die Masse auch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Mit einer Spritztülle die Formen mit dem Zuckerguss verzieren und nach Geschmack Zuckerstreusel darauf streuen. Über Nacht komplett durchtrocknen lassen, bevor die Lebkuchen verwendet werden. In einer Metalldose gelagert, halten sie sich auch bis zu 4 Wochen.
Für den Kuchen die Äpfel waschen und fein reiben. Margarine, Eier und Zucker schaumig schlagen, die übrigen Zutaten unterrühren und die Apfelraspeln unterheben. Alles in einer Gugelhupf-Form (Ø 28 cm) im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 50 bis 60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen! Inzwischen für die Creme die Sahne mit Sahnefest steif schlagen. Mascarpone und Schmand mit etwas Tonkabohne glattrühren und die Sahen vorsichtig unterheben. Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte legen und rundum mit der Creme einstreichen. Die Lebkuchenhäuser an den Rand drücken und oben beispielsweise mit Lebkuchen-Bäumen und -Tieren verzieren, die auf Zahnstocher gespießt werden.
Tipp: Damit die Tortencreme die Lebkuchen nicht durchweicht, können diese an den entsprechenden Stellen mit Schokoladen überzogen werden.