



REZEPT

Lebkuchen- torte

Zubereitungszeit: **circa 60 min**

Wartezeit: **circa 60 min**

Zutaten

- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 120g brauner Zucker
- 140g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 20g gemahlene Haselnüsse
- ¼ TL Lebkuchengewürz

- 100g griechischer Joghurt
- 250g Mascarpone
- 1 EL Zitronensaft
- 100g Lebkuchen
- 3 Blatt Gelatine
- 400g Schlagsahne
- 100g Marzipan

Zubereitung

1. **Kuchenboden:** Eier trennen und Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit 1 EL Wasser schaumig rühren
2. Zucker mit Vanillezucker zum Eigelb geben und verquirlen, anschließend Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Lebkuchengewürz hinzufügen und unterrühren.
Zum Schluss vorsichtig Eiweiß unterheben, bis alles gerade so verrührt ist.
3. Kompletten Teig in einer Springform (circa 25 cm) bei 200 Grad circa 16 min backen.
4. Auskühlen lassen und Boden einmal in der Mitte horizontal teilen.
5. **Lebkuchencreme:** Gelatineblätter in kaltem Wasser circa 5 min einweichen.
6. Währenddessen Mascarpone mit Joghurt und Zitronensaft verrühren. Zimt und Vanillezucker hinzufügen.
7. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie komplett aufgelöst ist. Anschließend zwei Esslöffel der Mascarponecreme hinzufügen, bis alles glatt ist.
8. Diese kleine Menge dann in restliche Mascarponecreme unterheben. Die Lebkuchen fein zerbröseln und dazugeben. Sahne steif schlagen und ebenfalls hinzufügen.
9. Die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Nach etwa einer Stunde den ersten Boden auf Kuchenplatte setzen.
10. Marzipan zwischen zwei Schichten Backpapier dünn ausrollen und auf dem Boden platzieren. Mit der Creme großzügig bestreichen und zweiten Boden draufsetzen
11. Ganzen Kuchen oben und an den Seiten mit der restlichen Creme bestreichen. Wenn gewünscht, mit Kakao bestäuben.