

# Schokoladiger Lebkuchenkranz

Ein lockerer Rührkuchen mit weihnachtlichen Gewürzen und Buttercreme

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Weizenmehl

### Lebkuchenteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

300 g Honig

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

100 g Spekulatius

100 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

100 g Orangeat

5 Eier (Größe M)

3 TL Spekulatiusgewürz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

125 g weiche Butter

300 g Dr. Oetker Sahne Pudding

Vollmilch Schokolade

1 TL Spekulatiusgewürz

25 g Kokosfett

### Außerdem:

4 EL Orangenmarmelade

50 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

Zuckerperlen, silber

## 1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Lebkuchenteig:

Butter oder Margarine, Honig und Vanille-Zucker in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und die Kekse mit einem Teigroller zerkleinern. Schokolade und Orangeat hacken. Unter die fast erkaltete Honig-Fett-Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Eier, Gewürz und Finesse rühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Spekulatius, Schokolade und Orangeat unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 50 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

#### 3 Füllung:

Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding (Zimmertemperatur!) esslöffelweise unterrühren. Spekulatiusgewürz unterrühren. Kokosfett in einem Topf erhitzen und ebenfalls unterrühren. Wenn die Creme zu weich sein sollte, kurz kalt stellen.

- 4 Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. 2 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und für die Dekoration zur Seite stellen. Den unteren Boden zuerst mit der Hälfte der Orangenmarmelade und dann mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Mittleren Boden auflegen, etwas andrücken und mit der restlichen Marmelade und Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und ebenfalls leicht andrücken.

#### 5 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Mit einem Teelöffel über den Kuchen sprengeln und die Zuckerperlen dekorativ darauf verteilen. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel beliebige Tuffs auf den Kuchen spritzen. Lebkuchenkranz am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er 1-2 Tage durchgezogen ist und bei Zimmertemperatur serviert wird.
- Sie können den Lebkuchenkranz auch mit Marzipanengeln dekorieren. Dafür Marzipan-Rohmasse mit etwas Puderzucker verkneten, mit Hilfe einer Modellierform kleine Engel formen und diese mit Hilfe eines kleinen Pinsels mit Goldpulver bestreuen.
- Der Kranz schmeckt auch ungefüllt, lauwarm serviert, sehr lecker.

