

Kuchen Backen Rezepte

Gefüllte Lebkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Advent, Weihnachten

750 g	Mehl	1	Tüte Lebkuchengewürz
1	Ei	1,50 Pack.	Pflaumenmus (750g)
250 g	Zucker	100 g	Sukade
1 cup	Milch	100 g	gehackte Mandeln
250 g	Kunsthonig	100 g	Rosinen
20 g	Margarine	1	Paket Schokoladenguss
1	Tüte Backpulver		gehobelte Mandeln
1	Teel. Hirschhornsalz		

Zuerst im heissen Wasserbad den Kunsthonig auflösen und abkühlen lassen. Dann Mehl, Ei, Zucker, Milch, Margarine, Backpulver, Hirschhornsalz und Lebkuchengewürz mit dem Honig zu einen Knetteig verarbeiten. Die Hälfte des Teigs ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Für die Füllung Pflaumenmus, Sukade, gehackte Mandeln und Rosinen miteinander vermischen und auf den Teig streichen. Jetzt wird die andere Teighälfte ausgerollt und auf die Füllung gelegt. Nun im vorgeheizten Ofen 20 min. bei 220 C auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen sofort mit Schokoladenguss bestreichen und die Mandeln darauf legen. Anschließend sofort aufschneiden und auf auf den Kuchenrost abkühlen lassen.

Füllung: Die Sauerkirschen abtropfen lassen, von dem Saft 250 ml (1/4 l) abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen) mit 4 El. von dem Saft 30 g Speisestärke anrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen. In den von der Kochstelle genommenem Saft die angerührte Speisestärke rühren, einmal kurz aufkochen lassen, die Kirschen darunter geben, evtl. mit Zucker abschmecken, die Masse kalt stellen.

500ml (1/2 l) Sahne 1/2 Min. steif schlagen, gesiebten Puderzucker mit 2 P. Sahnesteif, 1 P. Vanillezucker mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, den Knetteigboden dünn mit rotem Johannisbeergelee bestreichen, mit einem Brandteigboden bedecken, diesen zunächst mit der Kirschcreme, dann mit etwa 1/3 der Schlagsahne bestreichen, darauf den zweiten Brandteigboden legen, mit der restlichen Sahne bestreichen, den dritten Boden zerbröckeln, auf der Sahne verteilen ... Und ... mit Puderzucker