Lebkuchenmanntorte

Zutaten für eine Backform mit 24 cm Durchmesser

Zubereitung: 2 Stunden | **Größe:** 24 cm | **Backzeit:** 1 Stunde

Zutaten:

Lebkuchenmänner
50 g Butter
110 g Honig
60 g brauner Zucker
300 g Mehl
1 TL Lebkuchengewürz
1/4 TL Backpulver
1 Prise Salz
10 g Kakao
1 Eigelb

Mandelkuchen
4 Eier
200 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
200 g Buttermilch
200 g Sonnenblumenöl
300 g Mehl
130 g Mandeln (gemahlen)
1,5 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz

Quitten-Marmelade
1,4 kg Quitten
100 g Heidelbeeren
1 Zitrone (Saft)
500 g Gelierzucker (3:1)
20 g Ingwer
1 Sternanis
1 TL Vanilleextrakt

Topfencreme
500 g Schlagobers
5 TL Sanapart
500 g Topfen
100 g Staubzucker
1 TL Vanilleextrakt

Dekoration
2 Rosmarinzweige
1 EL Vollmilch Schokoladen Crisps (Perlen)
1 EL weiße Schokoladen Crisps (Perlen)

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen

Zubereitung:

Lebkuchenmänner
Koche die Butter gemeinsam mit dem Honig und dem Zucker einmal kurz in einem Topf auf. Nimm die Masse vom Herd herunter, fülle sie in eine Rührschüssel und lasse sie etwas herunterkühlen. Vermische nun das Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver, Salz und den Kakao und rühre alles nach und nach in die Buttermasse ein. Gib auch das Eigelb hinzu und rühre nur noch so lange weiter, bis sich die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verbunden haben. Drücke den Teig nun auf einen Teller und decke ihn ab. Er darf noch leicht klebrig sein. Stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank oder lasse ihn bei Zimmertemperatur ruhen.

Mandelkuchen
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und schlage einen Backring in Backpapier ein. Gib die Eier zusammen mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel und rühre etwa 10 Minuten, bis eine weißcremige Masse entsteht. Füge die Buttermilch und das Öl hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Siebe das Mehl und das Backpulver hinzu und rühre es nur ganz kurz und vorsichtig mit den Mandeln und dem Lebkuchengewürz unter.

Fülle den Teig in die Backform ein, streiche ihn am Rand des Backrings etwas nach oben, damit er möglichst gleichmäßig aufgeht. Backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 40-45 Minuten, bis er gar ist. Führe zur Sicherheit eine Stäbchenprobe durch. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abgedeckt abkühlen. Löse danach erst den Backring ab und stelle den Kuchen über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank, damit er sich besser schneiden lässt.

Lebkuchenmänner
Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor. Knete den Teig durch, rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 3 mm dünn aus und stich kleine und große Lebkuchenmänner aus. Lege die kleinen und großen Lebkuchenmänner getrennt auf 2 Backbleche mit Backfolie. Backe die großen Lebkuchenmänner etwa 4 Minuten in der unteren Einschubleiste, schiebe nun auch die kleinen Lebkuchenmänner auf dem Blech dazu und backe sie etwa 9 Minuten. Die Backzeit variiert natürlich mit der Größe der Lebkuchenmänner. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

Quitten-Marmelade
Schäle die Quitten und wiege die benötigte Menge ab. Schneide sie in feine Würfel. Schneide den Ingwer fein. Verrühre nun alle Zutaten in einem großen Topf und decke ihn ab. Lasse die Zutaten ca. 10 bis 15 Minuten ziehen. Koche die Marmelade nun etwa 15-20 Minuten, bis die Quitten weich sind. Streiche die Marmelade durch die Flotte Lotte oder püriere sie. Fülle sie noch heiß in Gläser ab, verschließe sie und lasse sie abkühlen.

Käsesahnecreme
Schlage das Schlagobers mit Sanapart steif. Verrühre die restlichen Zutaten kurz mit dem Handrührgerät und hebe die Sahne vorsichtig unter.

Fülle die Torte
Schneide den kalten Tortenboden zwei Mal durch, so dass 3 Böden entstehen. Bestreiche den untersten Boden mit etwa 2 Esslöffeln Marmelade. Streiche nun die Tortencreme etwa einen Zentimeter dick darüber, setze den zweiten Boden auf und fülle die Torte nun fertig. Schließe mit dem letzten Boden ab. Streiche nun etwas Creme an den Rand und die Oberfläche der Torte und stelle die Torte und die Creme abgedeckt für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

Streiche die restliche Creme an den Rand und die Oberfläche der Torte und ziehe sie glatt.

Setze die Torte auf eine Servierplatte und dekoriere die Lebkuchenmänner an den Rand der Torte abwechselnd mit großen und kleinen Lebkuchenmännern. Dekoriere die Oberfläche der Torte mit dem Rosmarin und streue die Schokoladenperlen darüber. Stelle sie bis zum Verzehr kalt.

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen