

Lebkuchen Cream Tart nach Letter Cake Art

Zutaten:

Für den Lebkuchen:

- 340 g Blütenhonig
- 140 g brauner Zucker
- 60 g Butter
- 600 g Mehl (gerne auch Dinkelmehl)
- 10 g Lebkuchengewürz
- 30 g Backkakao
- 2 Messerspitzen Ingwerpulver
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier

Für die Creme:

- 120 g weiße Schokolade
- 80 g Puderzucker, gesiebt
- 2 Prisen Zimt
- 300 g Mascarpone
- 300 g Frischkäse

Für den Lebkuchenteig:

1. Honig, Zucker und Butter in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Mehl, Lebkuchengewürz, Kakao, Ingwer und Backpulver mischen und zusammen mit dem Ei unter die Honig-Butter-Zucker-Masse rühren.

Zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 60 Minuten kühlen.

3. Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-5 mm dick ausrollen und auf ein Backpapier ziehen. Die Sternvorlage auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Den Stern mit dem Backpapier vorsichtig auf ein Blech ziehen und im Backofen etwa 10-12 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

4. Den oberen Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen.
5. Aus dem restlichen Teig kleine Lebkuchenmännchen ausstechen und etwa 5-7 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme:

1. Die Schokolade hacken und über einem heißen, nicht mehr kochendem, Wasserbad schmelzen. Bereite stellen und abkühlen lassen. Darauf achten, dass sie nicht wieder fest wird.
2. Mascarpone, Frischkäse, Puderzucker und Zimt glattrühren.

Unter Rühren die Schokolade zügig dazugeben. Am besten mit einem Handrührgerät.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

3. Den ersten Lebkuchenstern auf eine Platte legen und mit der Creme umspritzen. Den zweiten Stern auflegen und den Vorgang wiederholen.
4. Den Lebkuchenmännchen mit Zuckerschrift Knöpfe auftupfen, kurz trocknen lassen und dann auf den Cremetuffs verteilen.

Dem Stern mit Zuckerperlen, Dekorzucker, Zuckerstangen, etc. dekorieren und servieren.

Rezept-Anmerkungen

- Die Cream Tart kann am Tag zuvor vorbereitet werden, sieht aber frisch am schönsten aus.
- Die Lebkuchensterne lassen sich prima vorbacken und sollten dann luftdicht verpackt gelagert werden.