Lebkuchen Naked Cake

60–90 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° Grad Heißluft vorheizen. Die Springformen mit Packpapier auslegen. Die Butter schmelzen. Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Zimt und Honiglebkuchengewürz in eine Schüssel geben.
2. Geschmolzene Butter, Eier, Honig und Buttermilch nach und nach unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig auf die drei Springformen aufteilen. Die Springformen im vorgeheizten Ofen für 20 – 25 Minuten bei 170 °C Heißluft backen. Noch heiß aus der Form lösen und stürzen. Anschließend auskühlen lassen.
3. Für die Creme den Schlagobers aufschlagen, die Gewürze hinzufügen. Einen Tortenboden mit 1/3 der Creme bestreichen und die Tortenböden und Creme abwechselnd aufeinander schichten und mit Creme abschließen. Mit einer Spachtel die Creme an der Seite abziehen, sodass der typische Naked-Cake-Look entsteht.
4. Die Torte mit Zuckerstangen, frischen Cranberries, Tannenzweigen und weihnachtlicher Dekoration verzieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

320 g	Mehl
2 EL	Backkakao
1 Stk.	Weinsteinbackpulver
180 g	Zucker
200 g	Butter
4 EL	Honig
3	Eier
230 ml	Buttermilch
2 EL	Zimt gemahlen
1 Pkg.	Honiglebkuchen Gewürzmischung

Für die Creme

250 ml	Schlagobers
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Zimt gemahlen
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz