



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

