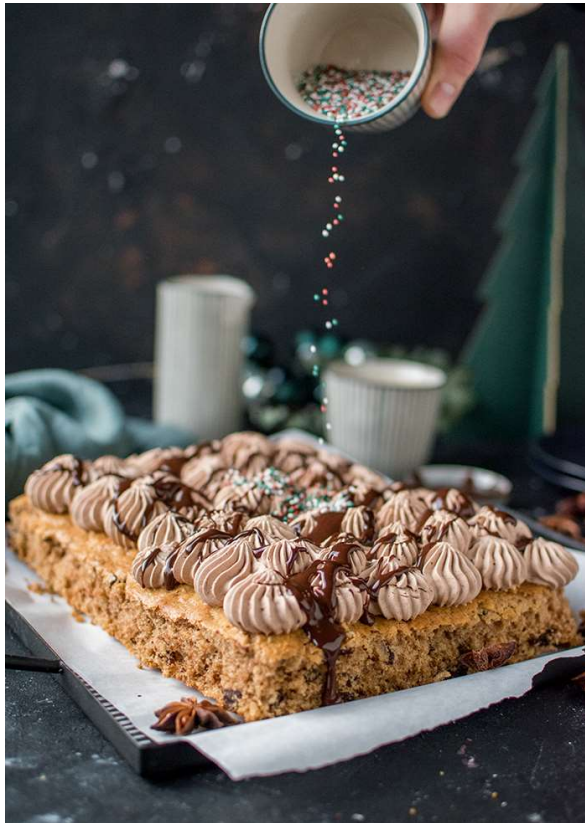


Lebkuchen mit Schokocreme

Einkaufsliste:



Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 30 g Honig
- 370 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 200 g gehackte Schokolade
- 200 ml Milch
- 1 EL Creme Fraiche

Für die Creme:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 50 g Puderzucker
- 300 ml Sahne
- 200 g Frischkäse

So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Butter und Zucker aufschlagen, Eier nach und nach einrühren. Honig hinzufügen. Mehl mit den Gewürzen, Backpulver, Natron und den Nüssen mischen und gemeinsam mit Milch und Creme Fraiche hinzugeben, glatt rühren. Zum Schluss die gehackte Schokolade unterheben. Masse auf 20 Muffinformen oder ein Blech verteilen und 25-35 Minuten backen. Muffins ca. 12-15 Minuten backen.

Für die Creme die Schokolade mit 150 ml Sahne schmelzen. Vanillezucker hinzugeben und abkühlen lassen. Wenn die Masse Zimmertemperatur hat, die restliche Sahne aufschlagen, Frischkäse und Puderzucker hinzugeben. Masse weiter aufschlagen. Schokomasse bis auf einen Esslöffel unterrühren und Masse steif schlagen. Schokocreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes oder den Blechkuchen spritzen. Die restliche Schoko-Sahne-Mischung erhitzen und über den Kuchen geben. Mit Zuckerstreuseln nach Belieben dekorieren.