



Lebkuchen vom Blech

mit Mascarpone-Creme

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](https://www.knusperstuebchen.net)

So wird's gemacht

Für den Teig:

Zimmerwarme Butter und beide Zuckersorten sowie den Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Eier nach und nach einrühren bis eine schaumige, homogene Masse entsteht. Milch und Joghurt kurz einrühren. Die trockenen Zutaten Mehl, gemahlene Mandeln, Lebkuchengewürz, Backkakao, Zimt, Backpulver, Natron und Salz mischen und unter die Flüssigkeit heben.

Masse auf ein kleines mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und den Kuchen bei 180 °C 30–40 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen.

Für die Creme:

Mascarpone glatt rühren. Sahne, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die Mascarpone-Masse in die Sahne geben und gut verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

Vor dem Servieren mit Zuckerstreusel und Lebkuchengewürz verzieren.

Einkaufsliste

Blech 38 x 25 cm

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 120 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 100 g Joghurt
- 170 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 30 g Backkakao
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Msp Salz

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 80 g Zucker
- 3 EL Vanillezucker
- 250 ml Sahne

Außerdem:

- 1 TL Lebkuchengewürz
- Zuckerstreusel nach Belieben

