

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

Schoko-Lebkuchenherzen-Kranz

Menge	Zutaten	Zubereitung
		Springform mit Kranzeinsatz oder Gugelhupfform fetten und mehlen oder mit Semmebröseln ausstreuen.
200 g	gemahlene Nüsse	ohne Fett in einer Pfanne rösten. Auskühlen lassen.
300 g	Lebkuchenherzen (ungefüllt)	in sehr kleine Würfel schneiden und mit den Nüssen in einer Schüssel mischen.
7	Eier	trennen. Eiklar steif schlagen.
100 g	Zucker	zufügen und schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
200 g	Butter	mit dem Handrührgerät rühren, bis sie Spitzen zieht.
75 g	Zucker	und
2 EL	Lebkuchengewürz	unterrühren.
2 EL	Honig	und Eigelb abwechselnd unterrühren. Schlagen, bis die Masse schaumig und cremig aussieht.
100 ml	Rum	auf niedriger Stufe unterrühren.
		Nuss-Lebkuchen-Mischung auf die Schaummasse geben und mit einem Teigschaber unterheben. Eischnee auf den Teig geben und ebenfalls unterheben.
		Teig in die vorbereitete Form füllen.
		Backzeit: ca. 60 Minuten bei 175 °C.
		Nach dem Backen aus der Form lösen und auskühlen lassen.
1 – 2 Becher	Kuchenglasur	im Wasserbad schmelzen und über den Kuchen verteilen. Dazu einen Pinsel verwenden.

Statt Rum kann auch Milch verwendet werden!!