

Lebkuchen-Torte

Das würzige Aroma von Lebkuchen kündigt die bevorstehenden Feiertage an. Die Mischung aus Zimt, Muskatnuss und Nelken wird wunderbar durch das sesamige Aroma von Tahini ergänzt. Dieses Rezept wird Ihre festlichen Gäste mit Sicherheit überraschen – es ist eine echte Mischung aus Tradition und orientalischem Flair.

ZUTATEN:

200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
100 g Mehl
200 g Zucker
6 Eier
1 Teelöffel Lebkuchengewürz
1 Tasse Ihrer Lieblingsnüsse, Datteln
und Rosinen

Creme:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Tahini (Jasmeen)
20 g Honig
5-6 Esslöffel Milch oder Reis-/Haferdrink
1 Teelöffel Backpulver
1 Glas Rosenmarmelade
Granatapfel und Rosenblätter zur Dekoration



Zubereitung:

Anleitung für den Kuchen: Butter und Schokolade erhitzen und schmelzen. Eier mit Zucker und Lebkuchengewürz schlagen. Das Mehl hinzufügen und anschließend die abgekühlte Schokoladenmasse einrühren. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, die gehackten Nüsse, Datteln und Rosinen hinzufügen. Bei 160 °C (320 °F) 60-75 Minuten backen (je nach Größe der Backform), bis ein Holzspieß sauber herauskommt. Anleitung für die Creme: Beginnen Sie mit dem Schmelzen der Schokolade. Stellen Sie einen Topf mit Wasser bei schwacher Hitze auf; wenn es zu kochen beginnt, setzen Sie eine Metall- oder Glasschüssel obenauf. Geben Sie einen Teil der Schokolade zusammen mit Milch, Reismilch oder Hafermilch in die Schüssel. Sanft umrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, fügen Sie den restlichen Teil hinzu und rühren Sie, bis alles vollständig geschmolzen ist. Dann Honig und Tahini hinzufügen und gut vermischen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, halbieren Sie ihn und fügen Sie die Schokoladenmasse dazwischen hinzu.