

# LEBKUCHEN TARTE MIT FRUCHTFÜLLUNG UND SCHOKOLADENCREME



Diese Lebkuchen Tarte ist perfekt für alle Schokoliebhhaber. Der Teig besteht in diesem Fall nicht aus einem klassischen Mürbeteig, sondern aus einem selbstgemachten Lebkuchen Teig. Dieser dient als Basis für eine Fruchtfüllung aus Johannisbeeren und einer cremige Schokoladen Creme. Mit gezuckerten Cranberries und Kakaopulver dekoriert ist die Tarte schon verzehrbereit. Sie schmeckt zum einen fruchtig, aber auch würzig durch den Lebkuchen und auch cremig herb schokoladig.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**75 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**6 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm



Für die Tarte reicht die Hälfte des Teiges, den restlichen Teig kannst du nochmals zusammenkneten und entweder einfrieren oder zu Plätzchen weiterverarbeiten. Ich habe daraus Sterne und Lebkuchen Männer gebacken und später für die Dekoration benutzt.

## TEIG

Koche die Butter gemeinsam mit dem Honig und dem Zucker einmal kurz in einem Topf auf. Nimm die Masse vom Herd herunter, fülle sie in eine Rührschüssel und lasse sie etwas herunterkühlen. Vermische nun das Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver, Salz und den Kakao und rühre alles nach und nach in die Buttermasse ein. Gib auch das Ei hinzu und rühre nur noch so lange weiter, bis sich die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verbunden haben. Drücke den Teig nun auf einen Teller - er darf noch leicht klebrig sein - und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank oder lasse ihn bei Zimmertemperatur ruhen.

## FRUCHTFÜLLUNG

Koche das Johannisbeergelee mit der Stärke kurz auf. Nimm nun einen Teller der vom Durchmesser etwa 2 cm kleiner als deine Tarteform ist und lege ihn mit Frischhaltefolie aus. Fülle das Johannisbeergelee hinein und friere es für mindestens 1-2 Stunden ein.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

## TARTE VORBEREITEN

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dünn aus. Kleide damit die Tarteform aus und schneide mögliche Überreste weg. Backe die Tarte nun im vorgeheizten Ofen für 15 Minuten vor. Nimm sie dann aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

## SCHOKOLADENCREME

### TEIG:

- 100 g** Butter (weich)
- 220 g** Honig
- 120 g** Zucker
- 600 g** Mehl
- 2 TL** Lebkuchengewürz
- ½ TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 20 g** Kakao
- 1** Ei

### FRUCHTFÜLLUNG:

- 200 g** Johannisbeergelee
- 1 TL** Speisestärke

### SCHOKOLADENCREME:

- 400 g** Sahne
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Vollmilchschokolade
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Zimt
- 1** Ei
- 30 g** Butter (weich)

### GEZUCKERTE CRANBERRIES:

- 80 g** Zucker
- 40 g** Wasser
- 100 g** Cranberries

### ZUM WÄLZEN:

# LEBKUCHEN TARTE MIT FRUCHTFÜLLUNG UND SCHOKOLADENCREME



Koche die Sahne einmal kurz auf. Nimm sie vom Herd herunter und rühre die Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre ein. Lasse die Masse nun lauwarm abkühlen und rühre dann die restlichen Zutaten ein. Stelle die Creme zur Seite.

**40 g** Zucker

## DEKORATION:

**5 g** Kakao

**1** Rosmarin

**1 g** Zuckerdekor (Gold Stars)

---

## TARTE FÜLLEN

Lege die Fruchteinlage in die abgekühlte Tarte und ziehe die Folie ab. Gieße die Schokoladenmasse vorsichtig darüber. Backe die Tarte erneut für etwa 60 Minuten. Sie darf nach Ende der Backzeit noch wackeln. Lasse die dann im Ofen komplett abkühlen. Stelle sie anschließend nochmal für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

---

## GEZUCKERTE CRANBERRIES

Koche den Zucker mit dem Wasser einmal kurz auf und lasse ihn dann für weitere 2 Minuten bei mittlerer Hitze etwas einkochen. Fülle den heißen Zuckersirup auf einen tiefen Teller und lasse ihn lauwarm abkühlen. Gib die Cranberries hinzu und benetze sie rundherum mit dem Zuckersirup. Lege die Cranberries nebeneinander auf ein mit Backfolie belegtes Blech und trockne sie im Backofen bei etwa 60°C Umluft für 1-2 Stunden. Alternativ kannst du auch einen Dörrautomaten verwenden. Wälze sie anschließend im Zucker.

---

## TARTE DEKORIEREN

Löse die Tarte aus der Form und setze sie auf eine Tortenplatte oder einen Teller. Bestreue die Oberfläche mit dem Kakao und dekoriere sie mit den Cranberries und nach Belieben mit Rosmarinzweigen, Keksen und Sternen aus. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!