# GINGERBREAD MAN / LEBKUCHENMANN 3D MOTIVTORTE



Dieser süße Lebkuchenmann schmeckt nach fruchtigem Lebkuchen und ist das Highlight zu Weihnachten. Die Zubereitung der Motivtorte könnt ihr auf mehrere Tage aufteilen, so hat der Kuchen genug Zeit durchzuziehen und schmeckt so noch besser.

| Zubereitungszeit | Back-/Kochzeit | Kühlzeit | Temperatur + Heizart |
|---|---|---|---|
| **3 Stunden** | **30 Minuten** | **6 Stunden** | **170 °C O/U** |

PORTIONSRECHNER:
Stück: 1

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech, ziehe ihn dabei größtmöglich aus.

## LEBKUCHENTEIG

Schmilz die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze, gib den Honig dazu und schalte den Herd aus. Füge die Zartbitterkuvertüre hinzu und lasse sie in der Restwärme unter Rühren schmelzen. Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Rühre die Milch zur Schokoladenmasse, so kühlt sie schneller ab. Gib die Masse dann zu den Eiern und rühre sie kurz ein. Gib die trockenen Zutaten gemeinsam mit den Nüssen und Cranberries zum Teig und rühre alles kurz ein. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

## VOLLMILCHGANACHE

Koche die Sahne gemeinsam mit dem Lebkuchengewürz in der Kenwood Cooking Chef XL auf. Stelle die Hitze aus, gib die Kuvertüre dazu und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist und sich alles verbunden hat. Fülle die Ganache um und lasse sie bei Raumtemperatur abgedeckt abkühlen.

Du kannst die Ganache auch in einem Topf auf dem Herd zubereiten.

## KUCHEN FÜLLEN

Entferne den Backrahmen und die Backfolie und schneide den Kuchen einmal waagrecht durch. Bastle dir eine Schablone für deinen Lebkuchenmann und

LEBKUCHENTEIG:

- [ ] **250 g** Butter
- [ ] **100 g** Honig
- [ ] **200 g** Zartbitterkuvertüre
- [ ] **3** Eier
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **200 g** Milch
- [ ] **1 EL** Lebkuchengewürz
- [ ] **400 g** Mehl
- [ ] **3 TL** Backpulver
- [ ] **200 g** Haselnüsse (gemahlen)
- [ ] **100 g** Haselnüsse (gehackt)
- [ ] **100 g** Cranberries

VOLLMILCHGANACHE:

- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **1 EL** Lebkuchengewürz
- [ ] **500 g** Vollmilchkuvertüre

FÜLLUNG:

- [ ] **100 g** Fruchtaufstrich

DEKORATION:

- [ ] **750 g** Schokoladenfondant
- [ ] **150 g** Fondant (weiß)
- [ ] **150 g** Fondant (rot)
- [ ] **50 g** Fondant (grün)
- [ ]

# GINGERBREAD MAN / LEBKUCHENMANN 3D MOTIVTORTE

schneide den Boden damit in Form. Lege die Reste zusammen und schneide nochmal die Schablone aus. Lege den unteren Boden auf eine Tortenplatte oder einen Tortenretter und streiche die Hälfte der Marmelade darauf. Gib dann etwas Ganache darüber und streiche sie glatt. Setze die zweite Schicht aus den zurechtgeschnittenen Kuchenresten zusammen und bestreiche sie ebenfalls erst mit Marmelade und dann mit der Ganache. Lege den zweiten Boden darauf und stelle die Torte abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

## KUCHEN FORMEN

Runde die Kanten des Kuchens mit einem Messer ab und fülle die Form mit Ganache und Kuchenresten auf um eine runde, dreidimensionale Form zu erhalten. Streiche alles mit Ganache glatt. Stelle die Torte zwischendurch immer wieder kalt, damit die Ganache fest wird. Ziehe die Ganache mit einer Teigkarte oder Palette oder den Fingern ab, sodass eine glatte Oberfläche entsteht. Forme aus der übrigen Ganache und Kuchenresten eine Mütze für den Gingerbread Man.

Statt Kuchenresten kannst du auch Rice Krispies verwenden.

## TORTE EINDECKEN

Knete den Fondant durch und rolle ihn mit etwas Bäckerstärke auf 3 mm Stärke aus. Sprühe die Torte mit etwas Backtrennspray dünn ein und decke sie dann mit dem Fondant ein. Achte darauf keine Luft einzuschließen und streiche alles mit den Fingern glatt. Schneide den überschüssigen Fondant weg und schiebe den Rand mit einem Modelliermesser unter die Torte. Stelle die Torte für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

## DEKORATION

Setze den Lebkuchenmann auf eine Servierplatte. Modelliere aus dem weißen, roten, grünen und schwarzen Fondant die Augen, Wangen, Mund, Schleife und die Knöpfe und decke die Mütze ein. Zum Ausstechen der Kreise kannst du beide Seiten einer Lochtülle verwenden. Die Knöpfe habe ich mit einer Silikonform modelliert. Knete für die dreidimensionale Schleife etwas CMC Pulver in den Fondant, so wird dieser schneller fest und stabiler. Klebe die Deko-Elemente mit essbarem Kleber an die Torte. Schattiere die Torte mit den Lebensmittelpulverfarben und einem weichen Pinsel und den 3D Effekt zu verstärken. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- [ ] **50 g** Fondant (schwarz)
- [ ] **1 TL** CMC Pulver
- [ ] **2 g** Lebensmittelkleber
- [ ] **0.5 g** Lebensmittelfarbpulver (braun)
- [ ] **0.5 g** Lebensmittelfarbpulver (schwarz)