

Gesas Lebkuchen-Torte mit salzigem Karamell

Für 18er Springform
(Für eine 26/28er Springform die doppelte Menge nehmen!)

Zutaten Boden

200 ml Wasser
100 g Butter
150 g brauner Zucker
300 ml Rübensirup
1 TL frischer Ingwer
400 g Vollkornmehl
3 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
½ TL Salz
2 TL Backpulver
2 Eier

Zubereitung Boden

Den Ofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze; 150°C Umluft) vorheizen und die Springform mit Backpapier auslegen.

Wasser, Butter, brauner Zucker, Rübensirup und frisch geriebenen Ingwer in einen Topf geben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Mehl, Lebkuchengewürz, Zimt, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen.

Die flüssige Masse nun aus dem Topf in eine Schüssel geben (sie sollte jetzt nur noch lauwarm sein), dann nach und nach die Eier unterrühren.

Zutaten Karamell-Topping

100 g Zucker
45 g Butter
60 ml Sahne
½ TL Salz

Die trockenen, vermischten Zutaten in drei Portionen nacheinander zur flüssigen Masse geben und alles glatt rühren.

Den ganzen Teig in eine Springform geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 60-65 Minuten backen.

Zubereitung Karamell-Topping

Währenddessen kann man das Karamell zubereiten. Den Zucker in einen hohen Topf geben und bei hoher Hitze schmelzen bis alles flüssig und hellbraun ist. Man sollte den Zucker auf keinen Fall rühren, sonst klumpt das Karamell. Dann schnell die Butter hinzugeben und verrühren. Sobald diese geschmolzen ist mit Sahne ablöschen und den Topf vom Herd nehmen. (Vorsicht das Karamell ist sehr heiß!).

Das Salz einrühren und am besten alles in eine Schüssel geben, dann kühlt es schneller ab.

Zutaten Creme-Füllung

400 g Frischkäse
250 g weiche Butter
200 g Puderzucker
1 Vanillestange
60 ml Ahornsirup
½ TL Salz

Zutaten Deko

ca. 100 g gebrannte Mandeln

Zubereitung Creme-Füllung

Für die Cremefüllung die Butter mit dem Rührgerät auf hoher Stufe aufschlagen, bis die Butter hell wird. Den Puderzucker, Salz, Ahornsirup und die ausgeschabte Vanillestange dazugeben und weitere zwei Minuten schlagen. Dann vorsichtig Löffel für Löffel den Frischkäse unterheben.

(Wichtig: Die Zutaten sollten möglichst alle Zimmertemperatur haben).

Tipp: Ab jetzt nicht mehr so viel rühren, sonst wird alles flüssig!

Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann den Kuchen oben gerade schneiden, danach in drei gleichgroße Böden horizontal schneiden.

Tipp: Zuerst nur bis zur Hälfte der Klinge einschneiden und runddrehen, dann komplett durchschneiden – so wird es gerade.

Ein Teil der vorbereiteten Creme auf dem ersten Boden verstreichen, dann den zweiten Boden auflegen und wieder mit Creme bestreichen, dann den dritten Boden auflegen. Jetzt etwa ein Drittel der restlichen Creme auf den oberen Boden geben und von der Mitte aus arbeitend einmal die ganze Torte rundherum mit Creme einstreichen und dann mit einem Spatel glatt ziehen. Die Torte kurz in den Kühlschrank stellen, bis die Cremeschicht etwas fester geworden ist. Dann die restliche Creme um den Kuchen streichen. So kommen keine Krümel in die äußere Schicht, da die erste Schicht schon etwas fest geworden ist. Dann die Torte wieder kühlen.

Für die Glasur, die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und das nun zähflüssige Karamell genau auf die Mitte der Torte geben, dann langsam in Kreisbewegungen mit einem Esslöffel das Karamell zum Rand schieben bis es überläuft. So bekommt man einen schönen, nicht zu perfekten, Look.

Zum Dekorieren eignen sich wunderbar grob gehackte gebrannte Mandeln, die man einfach üppig auf dem Karamell verteilt.

Tipp: Lebkuchen schmeckt am besten wenn er gut durchgezogen ist. Deswegen kann man die Torte wunderbar vorbereiten und auch mehrere Tage lang im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit und leckere, geruhsame Feiertage!