



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Mascarpone Lebkuchen**

**24er Form**

**Ofen 170°C U/O vorheizen**

**Des braucht's für den Boden:**

- ☺ 300 g Mehl 405er
- ☺ 150 g kalte Butter
- ☺ 80 g brauner Zucker
- ☺ 50 g dunkle Kuvertüre
- ☺ 30 g Backkakao
- ☺ 2 EL Honig
- ☺ 6 g Backpulver
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 Ei M



**...und das für die Füllung:**

- ☺ 600 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- ☺ 200 g Mascarpone
- ☺ 180 g Zucker
- ☺ 40 g Maisstärke
- ☺ 1 EL Vanilleextrakt
- ☺ 1 halbes Packerl Zitronenabrieb
- ☺ 3 Eier M

**...und des a no:**

- ☺ 30 g Backkakao
- ☺ 50 g dunkle Kuvertüre
- ☺ 50 ml. Milch
- ☺ 2 EL Honig
- ☺ 1 Prise Zimt
- ☺ 1 EL Lebkuchengewürz



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Die Schokolade in der Mikrowelle schmelzen
- ☺ Mehl mit Zucker, Kakao, Backpulver und der Prise Salz mischen
- ☺ Die Butter in Stückchen dazu, Honig, das Ei und die geschmolzene Schoko unterkneten
- ☺ 1 Stunde in den Kühlschrank

### **In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten:**

- ☺ Alle Zutaten der Füllung zusammenmixen bis auf die Eier
- ☺ Die Eier nach und nach untermixen
- ☺ **Ein Drittel der Masse in eine extra Schüssel:**
- ☺ die Schokolade in der Mikrowelle schmelzen, zu dem Drittel geben
- ☺ die Milch, den Honig, Zimt, Backkakao und Lebkuchengewürz einrühren

Die Backform gut fetten (bei einer 24er Form bleibt Teig übrig, bei einer 26er Form ist der Kuchen dann insgesamt flacher)

**mein Tipp:** vom übrigen Teig Platzerl ausstechen und backen

- ☺ die helle und die dunkle Füllung abwechselnd mit einem großen Löffel in die Form geben
- ☺ wenn alles aufgebraucht ist, mit einem Löffel vorsichtig einmal kreisen, damit eine Marmorierung entsteht, dann den Kuchen glatt klopfen
- ☺ den Kuchen auf mittlerer Schiene 60 Minuten backen
- ☺ bei leicht geöffneter Tür auskühlen lassen
- ☺ in der Form mindestens 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank

**Ich widme diesen Kuchen einer lieben Freundin, die beim letzten Mal gleich vier Stückchen verdrückt hat 😊 Nehmt Euch ein Beispiel!!**