NESPRESSO | RECIPES

# LEBKUCHEN KUCHEN MIT MARONI FÜLLE

Mittel

## MATERIALIEN

Schneebesen
Mixer
Schüssel
Pfannenwender
Ofen
Schäler
Form
Backblech

## EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

## ZUTATEN

Butter
90 Gramm

Brauner Zucker
150 Gramm

Lebkuchen
2 TL

Mehl
280 Gramm

Vanille
0.5 TL

Salz
0.5 TL

Ei
2 Teile

Milch
250 Milliliter

Ahornsirup
5 EL

Schlagobers
250 Milliliter

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

### SCHRITT 02

Butter und Zucker schaumig schlagen.

### SCHRITT 03

Lebkuchengewürz, Vollkornmehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen.

### SCHRITT 04

Orangenzeste, Vanille, Milch und Eier mit Butter und Zucker vermischen und in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und gründlich mixen.

### SCHRITT 05

Zwei gleich große Tortenformen gründlich einfetten und den Teig gleichmässig auf die Formen verteilen.

### SCHRITT 06

Für 30-35 Minuten backen.

### SCHRITT 07

Für die Maronicreme Maroni, Butter, Ahornsirup, Milch und Salz im Mixer zu einer Creme vermischen.

### SCHRITT 08

Schlagobers in einer gekühlten Schüssel mit Sahnesteif aufschlagen und Schlagobers mit Maronicreme vermischen.

### SCHRITT 09

Die beiden Kuchen nach dem Backen gründlich auskühlen lassen.

### SCHRITT 10

Die Hälfte der Maronicreme gleichmässig auf einen der beiden Kuchen verteilen, den zweiten auf die Creme setzen und dann den Rest auf diesem verteilen. Zum Schluss den Honig über den Kuchen träufeln und servieren.

Honig
3 EL

Butter
4 EL

Milch
125 Milliliter

Salz
0 Prise

## INSPIRATIONEN