

Lebkuchen-Marmorkuchen

Du brauchst für den Kuchen:

- 290 g Butter
- 190 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier – Gr. M
- 365 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 60 g Milch
- Abrieb und Saft von ½ Bio-Orange
- 25 g Kakaopulver (ungesüßt)
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 Kuchenform (ca. 22 cm Durchmesser), Butter und Mehl
- Sternausstecher in verschiedenen Größen und einen Papierstrohhalm

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Glasur Chips crème mit Bourbon-Vanille
- Richie's Bakery: Raspeln perlglanz Gold aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Rollfondant gold
- Richie's Bakery: Rollfondant rosa
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Orange
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb

Los geht's:

1. Butter die Kuchenform ein und stäube sie dünn mit Mehl aus. Heize den Backofen auf 180 Grad (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Schlage die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Füge die Eier nach und nach hinzu und verrühre alles zu einer cremigen Masse.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre die Mischung unter den Teig.
4. Anschließend gibst Du 1/3 des Teiges eine andere Schüssel. In diesen Teig rührst Du das Lebkuchengewürz, das Kakaopulver und die Milch.
5. In den restlichen Teig (2/3) gibst du den Abrieb und den Saft der halben Orange.
6. Jetzt füllst Du zuerst den hellen Teig in die vorbereitete Kuchenform und danach den dunklen Teig. Mit einer Gabel fährst Du schlangenförmig durch den Teig, um einem Marmoreffekt herzustellen.
7. Der Kuchen wird nun im vorgeheizten Backofen 45 bis 55 Minuten gebacken. Teste mit einem Holzstäbchen am Ende der Backzeit, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn nicht, dann erhöhe die Backzeit noch etwas.
8. Lasse den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form ruhen und stürze ihn dann aus der Form.
9. Dann lässt Du den Kuchen vollständig abkühlen.
10. In der Zwischenzeit kannst Du den Rollfondant ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne daraus ausstechen. Um bei den Goldsternen den gewünschten Glimmer zu erhalten, beachtest Du einfach die Anweisungen auf der Verpackung. Mit dem Papierstrohhalm kannst Du außerdem noch kleine Kügelchen aus dem Fondant ausstechen.
11. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, schmilzt Du die Glasurchips im heißen Wasserbad und gießt sie über den Kuchen. Belege die Glasur sofort mit den Perlglanz-Raspeln und bestreue sie mit den Glitzer Cubies. Zum Schluss verzierst Du den Kuchen noch mit den Fondantsternen und -kügelchen.



Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach