



LEBKUCHEN-KUCHEN



Für 10-12 Personen

ZUTATEN

für den Kuchen:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
250 g Weizenmehl
2½ TL Backpulver
2 EL Milch
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL gemahlener Kardamom
4 Eier (Größe L)

für die Glasur:

250 g gesalzene, weiche Butter
500 g Puderzucker
4 EL Milch
8-10 große Lebkuchenmänner
8-10 kleine Lebkuchenmänner

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C **CiroTherm®** Heißluft vorheizen. Vier runde Backformen (Durchmesser 20 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

Alle Kuchenzutaten in einer großen Rührschüssel oder mit einem Standmixer miteinander vermischen und zwei Minuten cremig glatt rühren. Kuchenteig auf die vier Backformen verteilen und 20-25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

In einer weiteren Rührschüssel für die Glasur Butter zwei Minuten hellgelb schlagen, dann Puderzucker unterheben. Gut verrühren, anschließend Milch dazugeben und 2-4 Minuten glatt und cremig rühren.

Die großen Lebkuchenmänner mit einem Nudelholz zerbröseln und bis auf eine Handvoll Krümel unter die Glasur heben. Gut verrühren.



LEBKUCHEN-KUCHEN

ZUBEREITUNG

Die erste Kuchenlage auf die Tortenplatte legen und mit einem Fünftel der Glasur gleichmäßig bestreichen. Zweite Lage auflegen und wiederholen, bis alle Kuchenlagen verwendet sind. Kuchen mit der restlichen Glasur bestreichen und mit einem Kuchenmesser glatt streichen.

Die kleinen Lebkuchenmänner ringsherum andrücken und zwei von ihnen auf den Kuchen stellen. Mit den restlichen Kekskrümeln Kuchenoberfläche dekorieren.

Tipp:

Das Rezept für die Lebkuchenmänner findest du unter:

<https://www.neff-home.com/de/neff-entdecken/the-ingredient/rezepte/lebkuchenmaenner>.

Wenn es mal schneller gehen muss, können natürlich auch gekaufte Lebkuchen verwendet werden.