

## Lebkuchenbaum

Für einen Baum

### Zutaten

250 ml Milch  
60 g Honig  
300 g Mehl  
150 g gemahlene Mandeln  
15 g Backpulver  
3 EL Kakaopulver  
1 TL gemahlener Zimt  
1 TL gemahlener Ingwer  
½ TL gemahlene Nelke  
½ TL gemahlene Muskatnuss  
150 g weiche Butter  
120 g brauner Zucker  
3 Eier  
Eine Prise Salz  
200 g Schokolade, dunkle Schokolade

Für die Dekoration:

Frische Rosmarinzweige  
Gehackte Pistazien  
Pekannüsse  
Getrocknete Cranberries  
Puderzucker



## Lebkuchenbaum

### Zubereitung

1. Milch und Honig in einen kleinen Topf geben und auf Induktionskochfeld, Stufe 7, zum Köcheln bringen. Dann beiseitestellen.
2. In einer großen Rührschüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Kakaopulver, gemahlene Zimt, gemahlene Ingwer, gemahlene Nelken, gemahlene Muskatnuss und eine Prise Salz vermischen.
3. Den Backofen auf 180 °C Circo Therm® vorheizen und Dampfintensitätsstufe 2 wählen. Weiche Butter und braunen Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann die Eier einzeln unterschlagen, bis sie vollständig untergemischt sind. Abwechselnd die trockenen Zutaten und die warme Milchmischung zur Buttermischung geben. So lange weiterschlagen, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Teig in eine gefettete Backform (30x24) geben. Gleichmäßig verteilen und die Form vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Luftbläschen lösen. Auf der 2. Schiene ca. 10 Minuten mit Dampfzufuhr backen, dann ca. 10 Minuten ohne Dampfzufuhr weiterbacken, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt. Zum Abkühlen beiseitestellen.
5. Für die Weihnachtsbaumformen den ausgekühlten Kuchen aus der Backform nehmen. Entweder eine selbst angefertigte Schablone nutzen oder einfach 3 trapezförmige Stücke und 1 kleines Dreieck ausschneiden. Die Stücke auf einen Gitterrost legen. Das Gestell auf ein Backblech mit Rand stellen, damit die Schokolade beim Überziehen nicht auf die Arbeitsfläche tropft.
6. Die dunkle Schokolade grob hacken. Wählen Sie Temperaturgaren mit dem Twist Pad Flex® und schmelzen Sie die Schokolade langsam in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit 70 °C heißem Wasser. Gießen Sie die geschmolzene Schokolade über die Kuchenstücke und lassen Sie die Schokolade mindestens 20 Minuten im Kühlschrank fest werden.
7. Die Stücke zu einem Weihnachtsbaum zusammensetzen und mit frischen Rosmarin Zweigen, gehackten Pistazien, Pekannüssen, getrockneten Cranberries und Puderzucker verzieren. Genießen!