

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Lebkuchensahnetorte mit Gewürzbirnen

Gattung: Backen, Birne, Feste, Obst, Torte, Weihnachten

---

		<b>Mürbeteig:</b>	
60 g	kalte Backmargarine	15 g	Speisestärke
70 g	kalte Butter	200 g	Mehl
50 g	Zucker	2 Tropfen	Bittermandelaroma
15 g	Vanillezucker	1/2	geh. TL geriebene Zitronenschale - (unbehandelt)
1/2	Ei		
1	Msp. Salz		
		<b>Biskuit:</b>	
8	Eier	130 g	Speisestärke
170 g	Zucker	16 g	dunkles Kakaopulver (stark - entölt)
30 g	Vanillezucker	6 g	Lebkuchengewürz
1	Msp. Salz	4 g	Backpulver
100 g	Mehl		
		<b>Gewürzbirnen:</b>	
6	Birnen	1	Lorbeerblatt
1 Liter	Weisswein	1	Sternanis
180 g	Zucker	3	Gewürznelken
1/2	Vanillestange		etwas frischer Ingwer
1	Zimtstange	4	Birnenschnaps
15	Korianderkörner		
		<b>Füllung:</b>	
2	Eier	75 g	Elisenlebkuchen, getrocknet - und gemahlen
4	Eigelb	2	Amaretto
200 g	Vollmilch-Kuvertüre	375 g	Sahne, geschlagen
4	Blatt Gelatine		
		<b>zusätzlich:</b>	
2	Blatt Gelatine		Tortenring mit 26 cm - Durchmesser
1	Essl. Aprikosenmarmelade		
150 g	dunkle Kuvertüre		

---

Die Gewürzbirnen am Vortag zubereiten: Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Dann in eine Auflaufform geben. Für den Fond alle weiteren Zutaten in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, über die Birnenscheiben gießen und bei 180 Grad im Ofen ca. 10 Minuten pochieren. Anschließend auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Dann die Birnenscheiben herausnehmen und den Fond passieren.

Alle Zutaten für den Mürbeteig außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

Für den Biskuit Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Lebkuchengewürz im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schüssel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8 Minuten kalt weiter schlagen. Es ist wichtig, dass die Eiermasse nicht zu schnell

ausgeschlagen wird, sonst verliert sie Volumen. Kakao, Mehl, Backpulver und Stärke darauf sieben und unterheben. Die Masse in eine 26er Springform oder in einen 26er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, zu 3/4 füllen (Ist noch Masse übrig, noch einen weiteren Ring füllen). Im auf 200 Grad (Umluft) heißen Ofen 2 Minuten mit Dampf backen, dann auf 180 Grad herschalten und ca.18 Minuten weiterbacken.

Nach dem Backen die Oberfläche mit Zucker bestreuen und auf den Kopf drehen. Backpapier zur Hälfte abziehen, dass der Boden besser ausdampfen kann. Die Böden gut auskühlen lassen. Vom Biskuitboden 2 ca. 1 cm dicke Schichten/Böden abschneiden. Die Aprikosenmarmelade glatt rühren und den Mürbeteig mit der Marmelade bestreichen. Einen Biskuitboden auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbeteig setzen, mit dem Gewürzbirnenfond tränken, darauf die Hälfte der Birnenscheiben legen und einen Tortenring um die Böden herum geben.

Für die Füllung die Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Eier und Eigelb im Wasserbad warm aufschlagen und die Kuvertüre untermischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die warme Eier-Schokomasse rühren. Dann kalt schlagen und gemahlene Lebkuchen, Amaretto und Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse in den Tortenring füllen. Darauf den zweiten Biskuitboden geben, diesen ebenfalls mit dem Gewürzbirnenfond tränken und die restliche Lebkuchenmoussemasse darauf verteilen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Die restlichen Birnenscheiben auf der Torte verteilen. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in 0,2 l erwärmten Gewürzbirnenfond auflösen. Das Gelee kurz anziehen lassen und als Geleespiegel auf den Birnenscheiben verteilen. Die Torte mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Dann aus dem Ring lösen und mit dunklen Kuvertürespänen verzieren.