#### Kuchen aus Lebkuchen:

125 g gemahlene Mandeln 160 g Lebkuchenherzen - nicht gefüllt 3 Eier 100 g Butter 50 g brauner Zucker 50 g Puderzucker 1 Päckchen Weihnachtsgewürz 1 EL Honig 50 ml Rum

Nüsse ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Lebkuchen fein zerbröseln. Springform (18 cm) fetten. Eier trennen. Butter, Zucker und Gewürze cremig schlagen. Eigelb und Honig im Wechsel unterrühren. Nüsse und Lebkuchenbrösel mischen und unterheben. Rum dazugeben. Eiweiß steif schlagen und Puderzucker untermischen. Eischnee langsam unter den Teig geben.

Ofen vorheizen auf 175 °C Ober/Unterhitze ca. 1 Std. backen. Auskühlen lassen.

#### Französische Buttercreme:

3 Eier
1 Prise Salz
105 g Zucker
225 g Butter
2 EL Kirschmarmelade
rote und blaue Lebensmittelfarbe

Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über das heiße und kochende Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren erhitzen, so wird es etwa 85°C warm. Anschließend vom Wasserbad herunter nehmen mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26°C abkühlen. Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Die Butter mit dem Handrührgerät maximalschaumig rühren, also in 4-5 Minuten weißcremig. Die Eiercreme unter die Butter heben. Kirschmarmelade und Lebensmittelfarbe dazugeben.

Kuchen 2 mal durchschneiden, Böden mit Orangenlikör tränken und mit Buttercreme füllen. Aussenrum ebenfalls mit Buttercreme einstreichen. Nach belieben Dekorieren

# Schokoladenkuchen:

320 g Butter 200 g Zartbitterschokolade 250 g Zucker 8 Eier 190 g Mehl 30 g Kakao (Backkakao) 1,5 TL Backpulver 1 Pr. Salz 1 Päckchen Vanillezucker Zuerst die Butter in einem Topf zerlassen, sie soll allerdings nicht heiß werden, sondern nur schmelzen. Schokolade hinzufügen und ebenfalls schmelzen. Eier, Zucker, Salz und Vanille in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen kurz verrühren. Die lauwarme Schokoladen-Butter-Mischung hinein geben und sorgfältig verrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver verrühren und ebenfalls hinzufügen. Alle Zutaten ganz kurz zu einem glatten Teig vermischen. In eine gefettete 26er Form füllen.

Ofen vorheizen auf 160 °C Ober/Unterhitze ca. 50 Minuten. Auskühlen lassen.

# <u>Orangen-Mascarponecreme:</u>

200 g Sahne 1 TL San Apart 250 g Mascarpone 50 g Puderzucker 1 Päckchen Vanillezucker Schale einer Orange 1/2 TL Zimt

Sahne mit San Apart steif schlagen. Restliche Zutaten verrühren. Sahne unter die Mascarponecreme heben.

### weiße Schokoladen-Ganache:

200 g Sahne 600 g weiße Schokolade

Sahne zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und kleingeschnittene Schokolade einrühren. Rühren bis eine homogene Masse entsteht.

Kuchen 2 mal durchschneiden, Böden mit Rum tränken und mit Orangen-Mascarponecreme füllen. Aussenrum mit weißer Schokoladen-Ganache einstreichen. Mit Fondant überziehen und nach belieben Dekorieren.

Für Deko: Fondant: Airbrush-Maschine und Lebensmittelfarben