Lebkuchen-Linzer

Zeit: 40 Minuten
Backzeit: etwa 1 Stunde

Für 1 Kuchen (Springform mit ca. 26 cm Durchmesser):
3–4 Äpfel (je 180 g, z. B. Braeburn)
275 g zimmerwarme Weihenstephan Butter
115 g Puderzucker
100 ml Weihenstephan Schlagsahne
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Pck. Vanillezucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1 Msp. Salz
2 Eier (M)
175 g trockene Lebkuchen ohne Glasur
125 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl

Außerdem: Spritzbeutel mit runder Tülle (Größe 7, 8 oder 9)

1. Die Äpfel schälen, vierteln und in 5 mm dicke Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer großen beschichteten Pfanne mit je 1 EL Weihenstephan Frische Butter und Puderzucker kurz anbraten. Mit Weihenstephan Schlagsahne ablöschen, fast vollständig einkochen und abkühlen lassen.

2. 250 g Weihenstephan Butter und restlichen Puderzucker mit einem Rührgerät 5 Minuten weißschaumig aufschlagen. Zimt, gemahlene Nelken, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und 1 Ei unterschlagen. Dann das zweite Ei unterschlagen. Lebkuchen im Blitzhacker zerkleinern, mit Mandeln und Mehl unter die Creme ziehen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit der übrigen Weihenstephan Butter einfetten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Zwei Drittel des Teiges spiralförmig in die Form spritzen. Mit einer Teigkarte glattstreichen, sodass alle Zwischenräume geschlossen sind.

3. Den Backofen auf 160 °C vorheizen (keine Umluft). Äpfel auf den Teig legen, dabei 2 cm Rand frei lassen. Mit dem restlichen Teig ein Gitter über die Rahmäpfel spritzen. Lebkuchen im Ofen auf der zweiten Schiene von unten in ca. 60 Minuten goldbraun backen.

Nährwerte pro Kuchenstück – bei 10 Stück Kuchen:
564,4 kcal
2359,8 kJ
53,9 g Kohlenhydrate
4,5 BE
35,3 g Fett
9,7 g Eiweiß