

Weihnachtshaus Kuchen

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen in meiner Backstube, liebe Naschkatzen und Hobbybäcker! 🌟

In MEINEM neuesten Video präsentiere ICH, Kuchenfee Lisa, ein absolutes Highlight für die festliche Jahreszeit: Mein ganz persönliches DIY Lebkuchenhaus-Rezept, das eure Sinne verzaubern wird! 🏠🍪🌟

Als Konditorin und leidenschaftliche Bäckerin freue ich mich, euch in dieser süßen Winterwelt begrüßen zu dürfen. In meinem neusten Video erfahrt IHR, wie ICH ein Lebkuchenhaus aus Rührteig, Swiss Meringue Buttercreme und winterlichen Köstlichkeiten zaubere. 🌲📺

👩🍳 Also, lasst uns gemeinsam eintauchen und den Ofen für dieses köstliche Abenteuer vorheizen! Ein herzliches Dankeschön an meine treue Community - euer Support ist die süße Magie, die meine Backkreationen zum Leben erweckt. ❤️

Vergesst nicht, das Video zu liken, zu abonnieren und eure eigenen Backergebnisse mit #KuchenfeeWinterzauber zu teilen. Gemeinsam machen wir diese Weihnachtszeit zu etwas ganz Besonderem! 📺👍

Lasst uns den Teig kneten, die Aromen genießen und zusammen ein festliches Lebkuchenhaus erschaffen! 🍪📺



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
45 min	45 min	n/a	1 Std. 30 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

KUCHEN

- 250 g Butter
 - weich
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 x Bio Orange
 - Zesten/Schale
- 5 x Eier, M
 - Raumtemperatur; M
- 3-4 EL Orangensaft
- 50 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

CREME

- 6 x Eiweiß
- 280 g Zucker
- 450 g Butter
 - weich
- 1 Prise Salz
- 3-4 EL Backkakao

DEKOR

- Löffelbiskuit
- Zuckerstreusel
- Puderzucker
- Plätzchen

Werkzeuge

- Kastenform
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Winkelpalette
- Messer

Zubereitung

1. KUCHEN

- 01 Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02 Butter, Zucker, Salz & Orangenzesten kräftig aufschlagen, ein Ei nach dem anderen einschlagen.
- 03 Mehl und Backpulver mischen. Die trockenen Zutaten zur Buttermasse geben, Orangensaft und Milch einlaufen lassen.
- 04 Den Teig in die Form geben, auf mittlerer Schiene Backen.

05 Nach dem Backen etwa 30 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen.

2. CREME

01 Eier trennen, Eiweiß mit Zucker über einem Wasserbad erwärmen bis der Zucker gelöst ist und die Masse rund 70°C erreicht hat, dabei konstant und gründlich rühren.

02 Die heiße Masse mit der Küchenmaschine nun aufschlagen bis sie auf Raumtemperatur ist und das dreifache an Volumen zugenommen hat.

03 Sobald der Eischnee auf Raumtemperatur ist (wichtig!), die Butter flöckchenweise dazu geben, die Maschine dabei auf mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen.

04 Die Creme halbieren, in die Hälfte den Backkakao sieben und einrühren.

3. ZUSAMMEN SETZTEN

01 Den Kuchen in 4-5 Schichten schneiden, den ersten Boden mit heller Creme bestreichen und nach Wunsch ein paar Mandarinen darauf verteilen, den nächsten Boden auflegen, ... solange fortfahren bis der Kuchen wieder gestapelt und gefüllt ist.

02 Wichtig ist, dass der Kuchen nun mindestens drei Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchkühlt, sodass er stabil genug ist um in Ruhe zu dekorieren.

03 Die dunkle Buttercreme nun großzügig auf die Torte streichen, mit Löffelbiskuit belegen und nach Wunsch dekorieren.