

# Schokolade-Lebkuchen mit Gewürzäpfeln

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Wähenform:

### Gewürzäpfel:

- 1 ¼ dl Apfelsaft
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Stk. Limetten Saft
- 1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
- 1 Stk. Sternanis
- 1 Prise Ingwerpulver
- 1 Prise Muskatblüte gemahlen
- 600 g Äpfel gerüstet, geviertelt
- 4 EL Calvados

### Rührteig:

- 180 g Butter weich
- 60 g brauner Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 4 Eigelb
- 4 Stk. Eiweiss
- 40 g brauner Zucker
- 180 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 80 g Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel geraspelt

### Glasur:

- ½ Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
- 1 ¼ dl Apfelsaft der gekochten Äpfel, gefiltert

## 1 Vorbereiten:

Eine Wähenform (Ø29 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Gewürzäpfel:

Für die Gewürzäpfel Apfelsaft mit braunem Zucker, Limettensaft, aufgeschnittener Vanilleschote und Gewürzen aufkochen. Vom Herd nehmen und Äpfel und Calvados dazugeben.

Das Ganze **ca. 2 Stunden** zugedeckt ziehen lassen.

Die Äpfel in einem Sieb abtropfen lassen und den Apfelkochsaft zur Seite stellen.

**3 Rührteig:**

Für den Rührteig Butter mit braunem Zucker, Vanille Zucker und Gewürzen mit dem Handmixer cremig rühren. Eigelbe einzeln einrühren. Eiweiss mit braunem Zucker steif schlagen und unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der geriebenen Kuchenglasur unterrühren. Die Masse in eine gefettete, bemehlte Wähenform (Ø29 cm) geben und glatt streichen. Die Äpfel auf die Masse geben.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 35 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

**4 Glasur:**

Tortenguss mit Apfelkochsaft aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen.