

Lebkuchentorte ohne Backen mit nutella®

Mittel

4 h 45 min



ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN

Für den Boden:

120 g Butter

200 g Butterkekse

100 g Eisenlebkuchen ohne Schokolade

1 TL Zimt

2 EL Kakao

3 EL nutella®

Für die Füllung:

4 Blatt Gelatine

500 g Frischkäse

250 g Magerquark

1 TL Vanillemark

80 ml Ahornsirup

2 TL Lebkuchengewürz

2 EL Zuckerrübensirup

50 ml Milch

Deko:

100 g nutella®

Gehackte Haselnüsse

Goldene und weiße Zuckerperlen

Cranberries

ZUBEREITUNG



1

Zubereitungszeit: 45 Min.
Kühlzeit: 4 Stunden

Die Butterkekse und den Lebkuchen (evtl. die weißen Oblaten entfernen) im Mixer, Blitzhacker oder mit dem Pürierstab fein zermahlen. Mit dem Kakao und dem Zimt in eine Rührschüssel geben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, zu den Keksbröseln geben und alles zu einer Masse verkneten.



2

Die Keksmasse in eine Tarteform (26 cm) geben, gleichmäßig festdrücken (auch am Rand) und min. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



3

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Creme den Frischkäse und den Magerquark mit dem Vanillemark und dem Ahornsirup in eine Rührschüssel geben. Lebkuchengewürz und Zuckerrübensirup dazu geben und glattrühren. Die Gelatine gut ausdrücken. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, nicht kochen! Die Gelatine darin auflösen und unter Rühren zur Creme geben.



4

3 EL nutella® dünn auf dem Tarteboden verstreichen. Dann die Lebkuchen-Creme darauf geben und glattstreichen. Für min. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



5

nutella® in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Sterntülle auf die Tarte geben. Mit gehackten Haselnüssen, Cranberries, und Zuckerperlen dekorieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept