

So wird es gemacht: Der Päcklikuchen

Ein Lebkuchen-Kakao-Biskuit und weisse Schokolade bilden den Inhalt, eine feine Glasur und eine eindrucksvolle rote Schleife aus Marzipan die Verpackung. Dieses Geschenk kommt immer an, ob an Weihnachten, am Geburtstag oder einfach so.

TEIG



TEIG:

- 1** Mehl, Zucker und Lebkuchengewürz mischen. Kakao- und Backpulver mischen, dazusieben, eine Mulde formen. Milch und Butter verrühren, hineingessen.
- 2** Mit einer Kelle oder den Schwingbesen der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.
- 3** Blech mit Backpapier belegen, Rand bebuttern. Teig daraufgiessen, gleichmässig dick verstreichen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen.
- 4** Biskuit im Blech auskühlen lassen.

FÜLLUNG UND DEKORATION:

- 1** Füllung: Milch erhitzen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, 2 Minuten stehen lassen und glatt rühren. Auskühlen lassen. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes hell und luftig schlagen (4–5 Minuten). Schokolade mit dem Schwingbesen unter die Butter ziehen.
- 2** Biskuit in 4 Quadrate von 15 × 15 cm schneiden.
- 3** 3 Biskuitquadrate mit Füllung bestreichen, aufeinanderlegen. Mit dem «leeren» Quadrat abschliessen, leicht andrücken.

4 Oberfläche und Ränder des Kuchens mit Konfitüre bestreichen. Unbedeckt 1 Stunde kühl stellen.

5 Überzug: Glasur nach Anleitung schmelzen lassen. Kuchen auf ein Kuchengitter stellen, Backpapier unter das Gitter legen. 1 Beutel Glasur auf die Mitte des Kuchens giessen.

6 Glasur mithilfe des Gitters und leicht kreisenden Bewegungen nach allen Seiten hin verlaufen lassen.

7 Den zweiten Beutel Glasur mit einem Spachtel an den Rändern verstreichen. Kühl stellen, bis die Glasur fest ist.

8 Dekoration: Marzipan auf Puderzucker zu 2 ca. 3,5 cm breiten Bändern auswallen. Ränder geradeschneiden, sodass die Bänder 2,5–3 cm breit sind. Mit einem leicht feuchten Pinsel überschüssigen Puderzucker wegpinseln.

9 Kuchen auf eine Platte stellen. Marzipanstreifen wie ein Geschenkband um den Kuchen legen, andrücken. Enden der Bänder unter den Kuchen schieben. Aus restlichem Marzipan eine Schlaufe formen, auf den Kuchen legen.

10 Silber- oder farbige Zuckerkügelchen ins Marzipanband drücken. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Mirjam Wolfensberger

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter
www.lemenu.ch/gewusstwie

FÜLLUNG UND DEKORATION



Päcklikuchen

1 ofengrosses Blech
 Backpapier für das Blech
 Backen: ca. 30 Minuten
 Zubereitung: ca. 1¼ Stunden
 Kühl stellen: ca. 1½ Stunden

Teig:

500 g	Mehl
500 g	feiner Rohrzucker
2 EL	Lebkuchengewürz
2 EL	Kakaopulver
1 Päckchen	Backpulver
5 dl	Milch
4 EL	Butter, flüssig

Füllung:

1 dl	Milch
200 g	weisse Schokolade, zerbröckelt
100 g	Butter, weich
4 EL	Aprikosenkonfitüre, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

Überzug:

2 Beutel	dunkle Kuchenglasur
2 Rollen	roter Marzipan
160 g	Puderzucker zum Auswallen
	Silberkügelchen oder farbige Zuckerkügelchen
	Puderzucker zum Bestäuben

INFO

Der Kuchen kann 7–10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Variation:

Lebkuchentorte

Eine Springform von 22 cm Ø mit einer Backpapierrondelle belegen, Rand bebuttern. Die Hälfte Teig zubereiten, in die Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Schablonen von Sternen oder Maschen darauflegen, Torte mit Kakaopulver bestäuben.

