

## Rezept

# Löwenkuchen

Ein Rezept von Löwenkuchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Löffelbiskuits	<b>125 g</b> Butter
<b>1 Pck.</b> Götterspeise Zitrone	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Dose</b> Aprikosen (490 g Abtropfgewicht)	<b>200 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>300 g</b> Sahne
<b>70 g</b> Zartbitter-Kuvertüre	<b>6</b> Schokosticks
<b>14</b> Doppelkekse	

### Außerdem

Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (24 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal, 30 g F, 6 g EW, 44 g KH

## Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz fein zerstoßen. Die Butter schmelzen und mit den Biskuitbröseln mischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und mithilfe eines Eszlöffels fest andrücken. Im Kühlschrank 30 Min. kalt stellen.
2. Das Götterspeisenpulver, Zucker und 100 ml Wasser erhitzen (nicht kochen), bis Pulver und Zucker sich aufgelöst haben. Abkühlen lassen. 2 Aprikosenhälften beiseitelegen, die restlichen Früchte fein pürieren. Frischkäse, Fruchtpüree und Vanillezucker mit den Schneebeesen des Handrührgeräts verrühren. Die Götterspeise langsam einrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme auf den Bröselboden geben und mindestens 2 Std. kalt stellen.
3. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Aus der flüssigen Schokolade Augen und Mund formen und 20 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Alle Teile auf dem Kuchen platzieren. Die beiseitegelegten Aprikosen als Ohren auf den Kuchen legen. Die Schokosticks als Schnurrhaare auflegen.
4. Den Kuchen auf einer großen Platte mittig anrichten. Doppelkekse als Mähne ringsherum legen.