

Bunte Lebkuchen-Plätzchen

Die schön verzierten Ausstechplätzchen schmecken mit Lebkuchengewürz und Orangenschale besonders gut.

etwa 65 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Lebkuchenteig:

250 g Honig
100 g Rohrzucker oder brauner Zucker
150 g Butter oder Margarine
50 g Orangeat
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 Eier (Größe M)
10 g Dr. Oetker Kakao
2 TL Lebkuchengewürz
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Winter Streudekor
Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

Honig, Zucker und Butter oder Margarine unter Rühren bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen (aber nicht kochen!), bis alles gelöst ist. Die Masse abkühlen lassen.

2 Lebkuchenteig:

Orangeat fein hacken. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Abgekühlte Honigmasse zugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht zugedeckt kalt stellen.

3 Teig vor dem Ausrollen etwa 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche portionsweise mit den Händen nochmals durchkneten und etwa 1/2 cm dick ausrollen. Beliebige Plätzchen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- ⑤ **Verzieren:**
Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Plätzchen nach Belieben mit Glasur, Zuckerschrift, Streudekor und Gebäckschmuck verzieren und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

