

Bunte Lebkuchen Plätzchen

Zutaten:

250g Honig
100g Rohrzucker
150g Butter
50g Orangeat
500g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
1 Ei
10g Kakao
2 gestr. TL
Lebkuchengewürz
100g gehackte Mandeln
1 Pck. Geriebene
Orangenschale



Vorbereitung / Zubereitung:

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

Orangeat fein Hacken. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Abgekühlte Honigmasse zugeben und alle mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht zugedeckt halt stellen.

Teig vor dem Ausrollen etwa 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen. Bei 180C Ober-/Unterhitze oder 160C Umluft etwa 15 Min Backen lassen.