

ORANGEN-LEBKUCHEN

Mit unseren Orangen-Lebkuchen zaubert Ihr im Nu eine tolle Weihnachtsstimmung. Wir haben unsere Lebkuchen noch mit einer Schokoladenglasur bestrichen.

Lasst uns unbedingt wissen wie Euch die Lebkuchen geschmeckt haben und was Eure liebsten Weihnachtsplätzchen sind! Wir freuen uns darauf!

Lebkuchenteig:

100 g gesprosssten Buchweizen

50 g Erdmandeln, gemahlen

125 g Datteln

100 g Rosinen

1 TL Orangenzesten

1 TL Zitronenzesten

1 TL Ingwer, gerieben

1/2 – 1 TL Lebkuchengewürz

Schokoladenglasur:

40 g Kakaobutter

25 g Kakaopulver

25 g Puderzucker (Birkenzucker) oder Agavendicksaft

1 TL Vanillepulver

1 Prise Salz

Zubereitung

Lebkuchen:

- ① Buchweizen in Wasser ca. 3 Stunden einweichen und danach in einem Sieb gründlich anspülen. Den Buchweizen ca. 1 Tag keimen lassen. (Wer keine Zeit dafür hat kann auch den eingeweichten Buchweizen oder einfach Buchweizenmehl verwenden.)
- ② Datteln und Rosinen ca. 1-2 Stunden in Wasser einweichen.
- ③ Danach die Datteln in einen Mixer oder in eine Küchenmaschine geben und zu einer homogenen Masse mixen.
- ④ Nun den Buchweizen dazugeben und solange mixen bis der Buchweizen sich "aufgelöst" hat.
- ⑤ Danach die gemahlenden Erdmandeln und die restlichen Zutaten für den Lebkuchenteig hinzugeben. So lange mixen bis sich alles gut verbunden hat.

Der Teig ist etwas klebrig und das ist auch richtig so.

⑥ Die Hände leicht befeuchten und aus dem Teil keine oder große Kugeln formen, diese auf das Backblech geben und leicht andrücken

⑦ Rohkostvariante:

⑧ Im Dörrgerät bei 42°C etwa 12-14 Stunden dörren, dabei einmal wenden.

⑨ Im Backofen:

⑩ Bei 165°C für ca. 25-30 Minuten backen.

Schokoladenglasur:

① Die Kakaobutter über dem Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und die übrigen Zutaten für die Glasur mit einem Schneebesen unterheben.

Falls sie zu dickflüssig wird, einfach wieder in unter das Wasserbad heben und vorsichtig rühren bis eine zart schmelzende Glasur entsteht.

② Die Lebkuchen damit bestreichen und abkühlen lassen.