

Rezept

Vegane Orangen-Lebkuchen-Sterne

Ein Rezept von Vegane Orangen-Lebkuchen-Sterne, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	100 g vegane Pflanzenmargarine
80 g Rohrohrzucker	75 g Zuckerrübensirup (z. B. Grafschafter Goldsirup)
340 g Dinkelmehl (Type 1050)	3 TL Lebkuchengewürz
½ TL Weinstein-Backpulver	150 g Orangenmarmelade
60 g Puderzucker	

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	Ausstecher (Sterne, 4 und 2 cm)
Spritztüte (aus Papier)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 3 g F, 1 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und 60 ml Saft auspressen. Margarine, Zucker, Sirup und 50 ml Orangensaft in einem Topf erhitzen, bis sich alles vollständig verbunden hat. Die Masse vom Herd nehmen und ca. 30 Min. abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Orangenschale in einer Schüssel mischen. Die Zuckermasse zugeben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit dem großen Ausstecher ca. 70 Sterne ausstechen. Bei der Hälfte davon mittig einen kleinen Stern ausstechen. Die Sterne auf die Bleche legen und nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Die Marmelade nach Belieben glatt pürieren. Die Lebkuchen ohne Stern auf der Unterseite mit etwas Marmelade bestreichen. Jeweils 1 Lebkuchen mit Mittelstern daraufsetzen, leicht andrücken und trocknen lassen.
5. Puderzucker und ½ TL Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Eventuell noch einige Tropfen Orangensaft einrühren. Den Zuckerguss in die Spritztüte füllen, eine feine Spitze abschneiden und Linien oder Tupfen auf die Sterne spritzen. Trocknen lassen und in einer Blechdose kühl aufbewahren.