



186

## Süße Backwaren

### Lebkuchensterne (ergibt 3 Backbleche)

#### Übernachtteig:

200 g Datteln in  
150 ml Orangensaft einweichen, pürieren und in ein  
Rührwerk geben.

80 g Honig,  
2 Eier (Größe M),  
2 EL Pflanzenöl,  
20 g Kakao (schwach entölt) und  
150 g weiche Butter hinzugeben und verrühren.

500 g Dinkelvollkornmehl,  
200 g gemahlene Mandeln,  
15 g Lebkuchengewürz und  
8 g Natron miteinander vermengen, hinzugeben und alles  
zusammen verrühren.

- Den klebrigen Teig in eine Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.
- Eine halbe Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

- Den Teig mit einem Messer aus der Schüssel abstechen und in mehreren Portionen auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.
- Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Backofen vorheizen.
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8 min auf mittlerer Höhe backen.
- Abkühlen lassen, ggf. einfrieren.
- Optional: 100%-ige Tafelschokolade schmelzen und die Kekse damit besprenkeln.



Ober-/Unterhitze: 180 °C  
mit Vorheizen  
auf mittlerer Höhe  
8 min

