

# Bunte Lebkuchen-Kekse

ca. 65 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Lebkuchenteig:

- 250 g Honig
- 100 g Braunzucker
- 150 g Butter
- 500 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 1 Ei (Größe M)
- 10 g Backkakao
- 2 KL Lebkuchengewürz
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 50 g fein gehacktes Orangeat

### Zum Verzieren:

- 200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
- Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
- Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

## 1 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig mit Braunzucker und Butter unter Rühren erwärmen - aber nicht kochen - bis sich die Zutaten gelöst haben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 2 Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten mit der Honigmasse dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

- 3 Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1/2 Std. stehen lassen, nochmals durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Beliebige Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

- 4 Die Kekse beliebig mit Glasur, Zuckerschrift und Dekor verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33