

Orangentaler

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

250 g Honig
50 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 EL Wasser
180 g Roggenmehl
180 g glattes Mehl
2 KL Zimt
1 KL Gewürznelkenpulver
¼ KL Kardamom
1 Messerspitze Piment
½ KL Hirschhornsalz
1 EL Pottasche
2 EL Wasser
1 Dotter (Größe M)

Füllung:

Orangenmarmelade
20 ml Orangenlikör

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Bestreuen:

klein geschnittene Aranzini

1 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser unter Rühren erhitzen und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Das Mehl darübersieben. Zimt, Nelkenpulver, Kardamom und Piment dazugeben und verrühren. Hirschhornsalz und Pottasche getrennt in je 1 EL Wasser auflösen; Dotter mit den aufgelösten Triebmitteln zur Honig-Mehlmasse geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, 8 mm dick ausrollen und Scheiben (4 - 5 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

2 Füllung:

Für die Füllung Marmelade mit Likör verrühren. Die noch warmen Taler 1-mal durchschneiden und damit füllen.



③ Glasur & zum Bestreuen:

Die erkalteten Kekse mit Glasur bestreichen und kurz vor dem Erstarren der Glasur mit Aranzini bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Diese Kekse werden erst nach einigen Tagen Lagerung weich.

