

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, den 08.12.2023**

### Gefüllte Lebkuchensterne

**Für 8 Stück (à ca. Ø 8-10 cm)**

#### Zutaten

##### Für den Teig

- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 300 g Honig
- 60 ml Pflanzenöl (geschmacksneutral, z. B. Sonnenblumenöl)
- 150 g Zucker
- 20 g Backnatron
- 650 g Weizenmehl (Type 405)
- 6 g Lebkuchengewürz (fertige Gewürzmischung z. B. Mischung aus Zimt, Zitruschale, Koriander, Sternanis, Muskatblüte, Muskatnuss, Gewürznelke, Kardamom)
- 10 g Backkakao
- 80 ml Orangenlikör (oder Orangensaft)
- 60 g Orangeat (sehr fein gehackt)
- 1 TL Bio-Orangenschale, fein abgerieben (oder Orangenpaste zum Backen)



#### Außerdem

- Ausstecher in Sternform (Ø 8-10 cm)
- etwas Milch zum Bestreichen
- 250 g Konfitüre nach Geschmack oder Orangenmarmelade
- 400 g Zartbitterkuvertüre

#### Zubereitung:

**TIPP:** Am besten macht man den Lebkuchenteig am Vortag, da er sehr weich ist.

1. Für die Honigmischung Milch, Sahne, Honig, Öl und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren sacht etwas mehr als handwarm (ca. 50 Grad) erhitzen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
2. Backnatron und etwas kaltes Wasser verrühren, bis sich das Natron gelöst hat.
3. Mehl, Lebkuchengewürz und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben.
4. Erwärmte Honigmischung, Natron und Likör zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
5. Orangeat und Orangenschale zugeben und alles gründlich unterarbeiten
6. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 8-10 mm dünn ausrollen. Daraus etwa 16 Sterne (Ø 8–10 cm) ausstechen.
8. Die Sterne auf den Backblechen verteilen, dünn mit Milch bestreichen. Bleche nacheinander in den heißen Backofen schieben und die Sterne ca. 10 Minuten backen.
9. Bleche auf ein Kuchengitter setzen, die Sterne kurz abkühlen lassen.
10. Inzwischen die Konfitüre glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (2 mm) füllen.
11. Hälfte der Sterne noch warm mit der Konfitüre bespritzen, jeweils einen weiteren Stern aufsetzen und leicht andrücken.
12. Lebkuchensterne auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
13. Zum Verzieren die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen.
14. Sterne mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen und auf Backpapier fest werden lassen.

**TIPP:** Nach Belieben die Sterne zusätzlich mit einer Eiweißspritzglasur garnieren.

Dazu 1 extrafrisches Eiweiß und Puderzucker zu einem sehr dickflüssigen Guss verrühren. In einen kleinen Spritzbeutel mit Garniertülle füllen und die Sterne damit bespritzen. Gut trocken lassen.