Email: info@govindanatur.de Tel: 06321 49930-0 Web: www.govinda-natur.de

Kürbis-Lebkuchen

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 1

Zutaten

200 g roher Hokkaido Kürbis

630 g Dinkel- oder Weizenmehl

250 g Kokosblütenzucker

1 Stück(e) Bio-Orange, Abrieb

1 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

1.5 Teelöffel Lebkuchengewürz

0.5 Teelöffel Ingwerpulver

2 Teelöffel Pottasche

0.5 Teelöffel Hirschhornsalz

110 ml Dattelsirup

80 ml Reissirup

120 g pflanzliche Margarine

2 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung

1.

Wasche und entkerne den Kürbis und schneide ihn in kleine Würfel. Gare die Kürbiswürfel dann mit 2 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze für 10 Minuten. Stelle ihn dann beiseite zum Abkühlen.

2.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor.

3.

Mische das Mehl, den Kokosblütenzucker, den Abrieb der Orange, das Johannisbrotkernmehl, die Gewürze (Lebkuchengewürz, Ingwerpulver) und das Backtriebmittel (Pottasche, Hirschhornsalz) in einer Schüssel.

4.

Füge den trockenen Zutaten nun den Dattel- und Reissirup und den abgekühlten Kürbis hinzu und verknete alles gut miteinander, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

5.

Teile den Teig in 2 gleichgroße Teile und mische unter die eine Hälfte das Kakaopulver.

6.

Rolle die beiden Teige mit den Händen zu 2 Rollen, die du miteinander verzwirbelst. Klappe sie danach zusammen, zwirble erneut und dann noch ein drittes Mal.

7.

Trenne ein Stück des Teigs ab, rolle ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick aus und steche mit deinen Lieblingsausstechern Plätzchen aus. Lege die Plätzchen mit ein wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe sie auf der mittleren Schiene für 10 Minuten.
Wiederhole diesen Schritt so lange, bis dein gesamter Teig aufgebraucht ist.