

Gef.Schokolebkuchen-Plätzchen mit Orangenkaramell.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 12 Portionen

FÜR DIE SCHOKO-LEBKUCHEN-TALER

180	Gramm	Walnüsse
100	Gramm	Datteln (entkernt)
1	Teel.	Kokosblütenzucker
2	Essl.	Kakaopulver (roh)
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Prise	Ingwer
1	Prise	Kardamom (gemahlen)
1	Teel.	Kokosöl
1	Prise	Meersalz

FÜR DIE ORANGENKARAMELLCREME

130	Gramm	Datteln (weich)
40	Gramm	Cashewkerne (eingeweicht)
6	Essl.	Orangensaft
1	Teel.	Orangenabrieb (Bio)
1	Prise	Vanille (gemahlen)
1 1/2	Essl.	Mandelbutter
50	ml	Kokosöl (flüssig)

Anleitung:

1. Schritt Für die Taler Walnüsse in die Küchenmaschine geben, grob verarbeiten. Datteln in feine Streifen schneiden, mit den restlichen Zutaten in die Küchenmaschine geben. Kurz zu einem feinkörnigen, bröseligen Teig verarbeiten.
2. Schritt Den Teig locker auf Pergamentpapier bröseln. Mit der flachen Hand gleichmäßig festdrücken. Mit Pergamentpapier belegen und den Teig etwa 7 mm dick ausrollen.
3. Schritt Anschließend kreis-runde Taler mit einem Garnierring (Ø 5 cm) ausstechen. Den Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Die Taler vorsichtig auf ein Blech geben und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Schritt Für die Orangenkaramellfüllung Datteln in feine Streifen schneiden. Cashewkerne abgießen, mit den Datteln, 3 EL Wasser, Orangensaft und -abrieb, Vanille und Mandelbutter auf höchster Stufe fein mixen.
5. Schritt Kokosöl zugeben und nochmals mixen, bis eine karamellartige Textur entsteht. In eine Spritztüte füllen. Creme 1 Stunde kühlen.
6. Schritt Auf die Hälfte der Taler die Creme spritzen und mit den übrigen Talern bedecken. Anschließend 2 Stunden kühlen.