

Orangenwürfel



Lust auf
lecker

Zutaten

Für 70 Stück
75 g getrocknete Aprikosen
150 ml Orangensaft
3 EL Zitronensaft
200 g Honig
50 g Margarine
100 g Agavendicksaft in Pulverform
500 g Dinkelmehl/Weizenmehl 1050
1 Pck. Backpulver
1 unbehandelte Orange
100 g Orangeat
3 TL Honigkuchengewürz
100 g gemahlene Mandeln
75 ml Agavendicksaft
50 g Pistazienkerne
50 g weißen Mandeln
50 g Haselnüsse

Zubereitung

Die Aprikosen fein würfeln. Vom Orangensaft 3 EL abnehmen und den Rest zusammen mit 3 EL Zitronensaft kochen. Danach die Orangen-Zitronensaftmischung über die Aprikosen gießen und etwa 20 min. ziehen lassen. Agavendicksaft in Pulverform, Honig und Margarine zusammen erhitzen und abkühlen lassen. Orangeat hacken und die Orangenschale fein abreiben. Dann das Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Alle Zutaten mit Honigkuchengewürz und den gemahlenen Mandeln mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf ein Backblech drücken und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175° (Umluft) 25 min. backen. Den Honigkuchen auskühlen lassen und in 4x4 cm Würfel schneiden. Agavendicksaft mit den übrigen 3 EL Orangensaft aufkochen. Die Würfel besteichen und mit Pistazienkernen, weißen Mandeln, und Haselnüssen verzieren.