REZEPT FÜR VEGANE LEBKUCHEN

VEGANE LEBKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 45 Stück | 90 Min. | + Ruhe-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 100 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Sultaninen
- 175 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- je 25 g Zitronat und Orangeat
- 200 g Mandeln
- 200 g Haselnüsse
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 75 g Apfelmark
- 3-4 EL Rapsöl
- ca. 45 runde Oblaten (5 cm Durchmesser)
- ca. 25 g blanchierte Mandeln
- 200 g SweetFamily Bio-Puderzucker

204

ZUBEREITUNG

113	2	12	6
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Aprikosen und Sultaninen mit kochendem Wasser übergießen und 15-20 Minuten einweichen. Braunen Bio-Zucker mit 75 ml Wasser aufkochen und 1 Minute köcheln, dann abkühlen lassen. Zitronat, Orangeat, Mandeln und Nüsse fein hacken.

2. Eingeweichte Trockenfrüchte abgießen, abtropfen lassen, ebenfalls fein hacken. Mit Frucht-Nussmix, Zitronenschale, Lebkuchengewürz und Apfelmark mischen. Öl unter den Zuckersirup rühren, zufügen und alles verrühren. Masse zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

3. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. Masse kuppelförmig auf die Oblaten verteilen und mit einer Palette oder einem Messer zum Rand hin glatt streichen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und nacheinander im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Mandeln mit einem scharfen Messer in zwei Hälften teilen. Puderzucker sieben und mit 3-4 EL Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Lebkuchen damit bepinseln und mit Mandelhälften verzieren. Trocknen lassen.

Tipps:

Wer mag, überzieht die Hälfte der Lebkuchen statt mit Zuckerguss mit geschmolzener, veganer Zartbitterschokolade.

Unkompliziert lässt sich die Masse mit einem kleinen Eiskugelportionierer auf die Oblaten verteilen.