



## MEIN GENUSS



### Vegane Lebkuchen



**It's a match!**

It's a mach! Unser Lebkuchengewürz verfeinert jedes Weihnachtsgebäck - ob Plätzchen, Nussecken oder Lebkuchen!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die gemahlene Haselnüsse, den Agavendicksaft, das Kokosöl, das Apfelmus, die geriebene Schale der Orange, das **Lebkuchengewürz** sowie das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten.
- 2 Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und zu den anderen Zutaten hinzugeben. Die Lebkuchenmasse sollte eher klebrig aber noch gut formbar sein. Wenn nicht, dann noch etwas Apfelmus hinzufügen.
- 3 Die Masse zu insgesamt 8 größeren Kugeln formen, auf den Oblaten verteilen und andrücken, sodass die typische Lebkuchenform entsteht.
- 4 Den Backofen auf 175° Ober/Unterhitze vorheizen und 10 - 12 Minuten backen - die Lebkuchen sind noch sehr weich, wenn sie aus dem Backofen geholt werden!
- 5 Während die Lebkuchen auskühlen, die Schokolade schmelzen und die Lebkuchen damit bestreichen. Zur Dekoration der veganen Lebkuchen eignet sich Haselnusskrokant.

### Zutaten

#### Für ca. 8 große Lebkuchen:

400 g gemahlene Haselnüsse  
8 EL flüssiges Süßungsmittel  
(Ahornsirup, Agavendicksaft)  
50 g flüssiges Kokosöl  
2 EL Apfelmus  
100 g Aprikosen  
Geriebene Schale von 1 Orange  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
Oblaten  
Zartbitter oder Vollmilkschokolade zum  
Dekorieren  
Haselnusskrokant

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.01.2027.