



Vegane Lebkuchen



It's a match!

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







Zubereitung

- Die gemahlenen 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.
- 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.
- Die Masse zu insgesamt 8 größeren Kugeln formen, auf den Oblaten verteilen und andrücken, sodass die typische Lebkuchenform entsteht.
- Den Backofen auf 175° Ober/Unterhitze vorheitzen und 10 12 Minuten backen – die Lebkuchen sind noch sehr weich, wenn sie aus dem Backofen geholt werden!
- 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 Vollmilchschokolade 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 30.03.2026.