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 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.
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 vorheitzen 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 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 19.05.2027.