

Vegane Lebkuchen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

- 80 g Kokosmus
- 100 g glutenfreie Mehlmischung
- 100 g gemahlene Mandeln
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Kartoffelstärke
- 1 TL Xanthan Gum (optional)
- 20 g Kakaopulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- 100 g Datteln + 100 g Wasser
- 60 g Feigen
- 140 g Kokosöl
- 1 EL Sirup (z. B. Yacon-/Ahornsirup, Honig)
- 1 EL Apfelessig

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR:

- 100 g Schokolade

TIPP:

Am besten bewahrst du die Lebkuchen an einem möglichst kühlen Ort auf, sodass die Schokolade beim Reinbeissen knackig bleibt. Übrigens schmecken die veganen Lebkuchen auch roh sehr lecker. Das heisst, du kannst dir das Backen auch durchaus sparen. Viel Erfolg beim Gelingen und guten Appetit! ;)



ZUBEREITUNG:

1. Weiche zuerst die Datteln und Feigen für ein bis zwei Stunden im Wasser ein, sodass sie sich später leichter zu einer cremigen Masse verarbeiten lassen.
2. Für den Teig vermischst du alle trockenen Zutaten miteinander, also das Mehl, die gemahlenden Mandeln und Haselnüsse, die Kartoffelstärke, Xanthan Gum, Kakao, Zimt, Backpulver, Salz und das Lebkuchen- sowie Spekulatiusgewürz in einer Schüssel.
3. Im Anschluss können die eingeweichten Datteln und Feigen zusammen mit dem Einweichwasser in einem Hochleistungsmixer zu einer Paste fein gemixt werden.
4. Gib die Dattel-Feigen-Paste hinterher mit dem geschmolzenen Kokosöl, Sirup und Apfelessig zu den trockenen Zutaten hinzu und verknete sie zu einem Teig.
5. Danach kannst den Teig entweder in kleine Förmchen geben oder zu Herzen, Sternen sowie Kreisen formen.
6. Die Lebkuchen solltest du für circa 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
7. Tunke die abgekühlten Lebkuchen zum Schluss in die geschmolzene Schokolade und lege sie zum Aushärten auf ein Blech.