

Lebkuchen

einfach | ⌚ 45 min



ZUTATEN

🍰 1 Blech

- > 500 g Weissmehl
- > 100 g Zucker
- > 100 g Birnel
- > 2,5 dl Kokosmilch
- > 2 dl Wasser
- > 3 EL Kakaopulver
- > 3 EL Lebkuchengewürz
- > 1 Prise Salz
- > 1 Pkg. Backpulver

Frosting (optional):

- > 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- > 50 g Zucker
- > 1–3 EL Mandelmilch
- > 200 g Margarine
- > 1 Biozitrone (Abrieb)

ZUBEREITUNG

- 1 Alle trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel mischen.
- 2 Kokosmilch und Wasser mischen. Zusammen mit dem Birnel zu den anderen Zutaten geben und alles gründlich verrühren.
- 3 Den Lebkuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und für 20–30 min in den auf 170 °C (Umluft) vorgeheizten Backofen geben.
- 4 Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade verzieren oder mit einem Frosting verfeinern.

Frosting:

- 1 Die Margarine bereits eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annimmt.
- 2 Margarine, Zucker und Zitronenabrieb in einer grossen Schüssel mit dem Handmixer verrühren. Nach und nach das Puddingpulver untermixen. Je nach Konsistenz löffelweise ein bisschen Mandelmilch dazugeben. Das Frosting sollte streichfest sein.
- 3 Auf dem abgekühlten Lebkuchen verteilen und mit Pekannüssen garnieren.

Rezept und Foto: Anja Stadelmann

🏠 Weitere Rezepte unter [vegan.ch](https://www.vegan.ch)



Vegane Gesellschaft
Schweiz