

# Lebkuchen vegan

## Zutaten für ca. 10 große oder 20 kleine Lebkuchen:

350 g Nüsse gehackt oder grob gerieben \*  
40 g Orangeat  
30 g Zitronat  
120 g Agavendicksaft oder anderer Dicksaft (z.B. Apfel- oder Birnendicksaft)  
70 g Vollkornmehl  
50 g Zartbitterschokolade  
1 Prise Salz  
1 Teel. gem. Zimt  
1 Teel. Lebkuchengewürz  
½ Teel. Hirschhornsalz (auch Backpulver geht)

## Zubereitung:

Hirschhornsalz in Rum oder Wasser auflösen. Alles außer Mehl vermengen, auch das aufgelöste Hirschhornsalz. Zum Schluss mit dem Mehl verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Evtl. noch etwas Wasser zugeben bis die Konsistenz passt.

Mit befeuchteten Händen kleine Knödel formen, plattdrücken und auf die Oblaten drücken.

Ca. 20 Min. bei 150 – 200 °C backen. Nicht braun werden lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und Lebkuchen damit überziehen.

## Anmerkung:

Sehr geeignet sind heimische Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse) – aber auch alle anderen Nüsse können verwendet werden. Das Originalrezept für Lebkuchen ist mit Mandeln. Nicht zu fein mahlen.

Der Dicksaft bindet zugleich den Teig – also nicht mit Zucker ersetzen.

*Das Rezept hat meine Mitarbeiterin Waltraud Gruber selbst kreiert – bei ihrer veganen Tochter ist es der Hit.*