

# VESTESSEN



## LEBKUCHEN

### ZUTATEN:

100ml Soja-Drink  
250g Dinkelvollkornmehl  
125g Rohrzucker  
2 EL Kakao  
1 EL Lebkuchengewürz  
1/2 Pk Backpulver (= 7.5g)

### ZUBEREITUNG:

- 1) Zutaten mit einem Handmixer (Knethaken) zu einem festen Teig verkneten
- 2) Auf der bemehlten Arbeitsfläche per Hand nachkneten, 1cm dick ausrollen
- 3) Formen ausstechen, mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen

### BACKEN:

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze)  
auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.

### TIPPS:

Ich verwende eine Pfoten-Ausstechform von Birkmann Es kann natürlich auch jeder andere Ausstecher mit etwa 6x6cm Größe verwendet werden. Oder man schneidet ganz einfach Quadrate mit einem Teigrädchen

Man kann die Lebkuchen nach dem Abkühlen noch mit etwas geschmolzener Reismilchschokolade (oder veganer Zartbitterschokolade) bepinseln!

### LEBKUCHENGEWÜRZ:

20g Zimt, 2g Korianderpulver, 2g Nelken,  
1g Piment, 1g Ingwerpulver, 1 Messerspitze Muskat

Die gemahlene Gewürze werden gründlich miteinander vermischt und dann in einer luftdichten Dose aufbewahrt. Die Menge reicht für mehrere Bleche!