



Weihnachtsgebäck #3: Lebkuchen mit veganer Schokoglasur – von Daniela Bleymehl

Selbst gemachte Lebkuchen, wie cool ist das denn? Und sie schmecken genauso gut wie ihre Äquivalente aus dem Laden, wenn nicht sogar besser, weil ganz viel Liebe drinsteckt. Plane für diese Schmausigkeiten etwas mehr Zeit ein, denn der Teig muss über Nacht ruhen.

DAS IST DRIN – FÜR CIRCA 40 STÜCK:

- 5 Eier
- 500 g brauner Zucker
- 15 g Zimt
- 3-5 gemahlene Nelken
- 1 Prise Piment
- 1 Prise Kardamon
- 1 Prise Muskat
- abgeriebene Schale von 2-3 Zitronen
- 500 g gemahlene Haselnüsse
- 2-3 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 40 kleine, runde Oblaten
- für den Guss: Blockschokolade (Zartbitter oder Vollmilch)

FÜR DIE VEGANE VARIANTE:

- 100 g Rohrzucker
- 500 ml Apfelsaft
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Zimt

How-to: Rühre Eier und Ursüße schaumig zusammen. Gib jetzt Zimt, Nelken, Piment, Kardamon, Muskat und Zitronenschale dazu und vermenge alles gut miteinander. Nun rührst du Haselnüsse, Mehl und Backpulver mit unter.

Streich den Teig auf die Oblaten, nicht zu dick und möglichst in Form eines glatten Hügels. Aber don't worry, falls es nicht perfekt aussieht: Es geht um den Geschmack und nicht ums Aussehen. Lass die fast fertigen Lebkuchen über Nacht im warmen Raum stehen. Am nächsten Tag lässt du die Lebkuchen bei 140 Grad für 45 Minuten im Ofen trocknen. Sie werden also nicht wirklich gebacken, sondern sollen nur von außen aushärten. Das Innere sollte im Idealfall noch weich sein. Für den schokoladigen Überzug einfach die bevorzugte Schokolade in einem Wasserbad erhitzen, auf die abgekühlten Lebkuchen geben und trocknen lassen. Bon appétit!

How-to für vegane Lebkuchen: Heize den Backofen auf 180° vor. Vermische Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao und Lebkuchengewürz in einer Schüssel. Gib dann Öl und pflanzliche Milch dazu und knete diese mit den Händen unter die anderen Zutaten. Streue etwas Mehl auf eine glatte Oberfläche und rolle den Teig darauf aus, er sollte dabei circa 5 mm dick sein. Dann schnappst du dir Ausstecher und stichst so viele Lebkuchen aus, wie der Teig hergibt. Lege Backpapier auf ein Backblech und verteile deine Lebkuchen darauf, bevor du sie für circa 10-15 Minuten bei 180 °C backen lässt. Jetzt kommt die Glasur: Verrühre dafür die geschmolzene Schokolade und das Kokosöl in einer Schüssel. Dann tunkst du die abgekühlten Lebkuchen nach und nach in die Schüssel und lässt sie auf einem Gitter erneut abkühlen. Voilà: vegane Lebkuchen!