

Lebkuchen, Vegan und Glutenfrei

Kategorien: LebkuchenTeig, Weihnachten, Vegan, Glutenfrei

Zutaten für: 1 Rezept

3	Essl.	Leinsamen, gemahlen (Leinsaat)
140	ml	Milch, pflanzlich (Reismilch, Sojamilch)
300	Gramm	Mandel(n), gemahlen
75	Gramm	Walnüsse, grob gehackt
5		Mandel(n) (Bittermandeln)
60	Gramm	Orangeat
60	Gramm	Zitronat
1	Teel.	Zitronenschale
2	Teel.	Weinsteinbackpulver
130	Gramm	Agavendicksaft
50	Gramm	Ahornsirup, Grad C
50	Gramm	Zucker, braun
3	Teel.	Aprikosenkonfitüre
3	Essl.	Lebkuchengewürz
24		Oblaten, glutenfrei
100	Gramm	Kuvertüre, schwarz
15	Gramm	Kokosfett, hart

Anleitung:

Die geschrotete Leinsaat fein bis zur Mehlstufe mörsern. Dieses Mehl zusammen mit dem Pflanzendrink in die Rührschüssel geben und zum Quellen beiseitestellen.

In einer zweiten Schüssel die Feststoffe vorbereiten: Das Mandelmehl, die Walnüsse, das Zitronat, das Orangeat, das Backpulver, die Zitronenschale und die Gewürze abwiegen. Die fünf Bittermandeln in etwas Frischhaltefolie einpacken und mit einem Hammer zu Mehl verarbeiten. Das Bittermandelmehl zu den übrigen, trockenen Zutaten geben und mischen.

Die Leinsaatmilch kurz mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen, dann die Zuckerarten und die Aprikosenkonfitüre unterrühren. Unter weiterem Rühren löffelweise die Feststoffe untermengen, bis alles zu einer klebrigen braunen Masse wird.

Zwei Backpapiere in Blechgröße auf den Blechen ausbreiten und pro Papier 12 Oblaten hinlegen. Auf jede Oblate einen Esslöffel voll Teig geben.

Eine Schüssel mit Wasser bereitstellen und die Hände anfeuchten. Den Teig auf den Oblaten flach und glatt formen, das Wasser schützt vor dem Kleben. Die Hände alle 1 bis 2 Lebkuchen erneut befeuchten, aber keine Überschwemmung produzieren, damit die Oblaten nicht zu sehr aufweichen. Wenn alle Lebkuchen eine glatte Oberfläche haben, an einen sicheren Ort stellen und für 24 Stunden trocknen lassen.

Den Ofen am Folgetag auf 160 °C Unter/Oberhitze vorheizen und die Lebkuchen für 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Schokolade hacken und mit dem Kokosfett zusammen in der Mikrowelle oder einem Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen eintauchen, abtropfen lassen und zurück aufs Blech setzen, damit der Überzug aushärtet.