

Lebkuchen



Für den Lebkuchen habe ich ein Rezept von meiner Tante Finni veganisiert:

500g **Roggenmehl**

2 Teelöffel **Natron**

250g (Rohrohr-) **Zucker**

70ml **Sojamilch**

120g **Alsan** (vegane Margarine)

2 **Sojaeier** (1 EL Sojamehl mit Wasser dickflüssig verrührt)

Lebkuchengewürz

(Kochschokolade, Alsan, Mandeln und Zuckerstreusel zum Verzieren)



Mehl (+1 Prise Salz) + 2TL Natron +Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und vermischen.

Sojamilch, Zucker und Margarine erwärmen (soll sich auflösen). Aber Vorsicht! Bitte nicht zu heiß werden lassen; sollte lauwarm sein, ehe man es zum Mehl gibt. Die flüssigen Zutaten mit den Sojaeiern zum Teig geben und mit dem Mixer (Knethaken) verrühren. Diesen Teig kann man nun ruhig ein Weilchen rasten lassen. (Er kann eventuell bereits am Vorabend gemacht werden.)

Auf einem Brett (oder wie bei uns auf einer Silikonunterlage) mit Mehl bestäuben, ausrollen und Kekse ausstechen. Diese dann

auf Backpapier im Rohr bei ca 200 Grad zwischen 3 und 5 Minuten backen. Die Unterseite sollte langsam anfangen, Farbe zu bekommen. Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.



Share this: