



# Leckere, vegane Lebkuchen

⌚ Preparation time: 20 minutes  
Cooking time: 20 minutes  
**Total time: 40 minutes**

👤 Portions: 10

## Zubereitung (35 Minuten Arbeitszeit + 60 Minuten Ruhezeit + 20 Minuten Backzeit)

1. Margarine in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit dem Ahornsirup in einer Schale mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann den Rohrzucker hinzugeben und weiter schaumig rühren. Anschließend 300 g Dinkelmehl, 1 kl. TL Salz, 5 fein gehackte Datteln, das Orangeat, 2 TL Backpulver und zu guter Letzt ein 1 TL Lebkuchengewürz hinzufügen und in der Rührschüssel grob mit der Hand verkneten.
2. Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und den Lebkuchenteig zügig zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten.
3. Teigkugel in Klarsichtfolie einschlagen und etwa 60-90 Minuten in den Kühlschrank geben.
4. Ein Backblech mit Packpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und peu à peu auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen. Mit dem Messer rechteckige Lebkuchen ausschneiden und auf das Backblech geben. Mit Mandeln und Pistazien verzieren. Damit fortfahren, bis schließlich der gesamte Teig zu hübschen, kleinen Lebkuchen verarbeitet wurde. Das Rezept ergibt zwei Bleche voll Lebkuchen.
6. Das mit den Lebkuchen belegte Blech in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Die Backzeit beträgt ca. 15-20 Minuten. Nach etwa 5 Minuten öffne ich den Ofen, ziehe das Blech nochmals halb heraus und drücke die Nüsse vorsichtig noch etwas tiefer in den Teig. Tipp: Vorsicht bei der Backzeit sein! Denn die Lebkuchen verbrennen sehr schnell und Öfen können ganz unterschiedlich sein. Ich nutze Ober- und Unterhitze. Bei Umluft würde ich sogar nur 160 Grad wählen. Bitte immer wieder nachsehen, ob die Lebkuchen gut sind. Denn der Grat zwischen "genau richtig" und "verbrannt" ist schmal!
7. Die Lebkuchen sollten gerade so anfangen ganz leicht bräunlich an den Ecken zu werden. Dann rausnehmen und das zweite Blech in den Ofen geben.
8. Einfach himmlisch, oder?

**Tipp:** Die Lebkuchen sind anfangs klassischer Weise sehr stark knusprig, zum Teil recht hart. Damit sie mürbe werden, sollte man sie mit etwas Backpapier in Keksdosen geben und zusätzlich ein Stück Apfel und die Schale von einer Orange oder Mandarine mit in die Dose geben. Dann können die Lebkuchen schön Feuchtigkeit ziehen und das Aroma von Apfel, Orange oder Mandarine zieht mit ein. Die Lebkuchen werden dann weicher - so wie sie sein sollen. Ich muss mich nur immer zusammen reißen, dass ich sie nicht vorher schon weg knuspere.