



LEBKUCHEN REZEPT / NÜRNBERGER LEBKUCHEN - VEGAN



Heute gibt es wieder ein Rezept aus der Kategorie: Nachgemacht - Original trifft Sally! Viele von euch haben sich die zur Weihnachtszeit typischen Nürnberger Eisenlebkuchen gewünscht. Ich zeige euch, wie ihr diesen Klassiker als vegane Variante ganz einfach selber zubereiten könnt. Sie sind sehr würzig und saftig. Ein Rezept zur klassischen Variante findet ihr im Video, auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
150 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG

Mahle die Mandeln, Haselnüsse, Orangeat und Zitronat fein. Schlage das Aquafaba gemeinsam mit dem braunen Zucker und Zuckerrübensirup 4-5 Minuten schaumig. Füge nun alle Zutaten zu der Masse hinzu und rühre sie kurz mit einem Flachrührer ein.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 150°C O/U vor und lege eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech.

LEBKUCHEN FORMEN

Nimm nun jeweils eine Oblate und drücke darauf mit Hilfe des großen Eisportionierers eine Portion des Teiges. Befeuchte deine Hände leicht mit etwas Wasser und drücke die Masse kuppelförmig flach. Lasse dabei einen etwa 0,5 cm breiten Rand frei, da die Masse beim Backen noch etwas zerläuft. Lege die Lebkuchen mit etwas Abstand auf die Backfolie und backe sie im vorgeheizten Ofen für 20-25 Minuten bis sie hellbraun sind. Nimm sie dann aus dem Ofen heraus und lasse sie auf einem Gitter abkühlen. Wenn du die Lebkuchen mit Zuckerguss bestreichen möchtest, lasse sie nur lauwarm abkühlen. Magst du die Version mit Kuvertüre, dann lasse sie vollständig abkühlen. Du kannst die Lebkuchen aber auch ohne Dekoration servieren.

DEKORATION - ZUCKERGUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und bestreiche die noch lauwarmen Lebkuchen damit. Lasse sie vollständig abkühlen.

DEKORATION - KUVERTÜRE

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz davon zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm dann die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. So wird die Kuvertüre auf etwa 30°C wieder heruntergekühlt und sie bekommt die perfekte Temperatur zur Weiterverwendung. Bestreiche die Lebkuchen mit der Kuvertüre und lasse sie vollständig abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Lebkuchen über eine längere Zeit frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 125 g** Mandeln
- 125 g** Haselnüsse
- 100 g** Orangeat
- 100 g** Zitronat
- 150 g** Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- 90 g** brauner Zucker
- 20 g** Zuckerrübensirup
- 1 TL** Zimt
- ¼ TL** Muskatnuss (gerieben)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Kardamom
- ½ TL** Nelke (gemahlen)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 10 g** Ingwer (frisch oder gemahlen)
- 12** Oblaten (90 mm)

DEKORATION:

- 100 g** Puderzucker
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 100 g** Zartbitterkuvertüre



LEBKUCHEN REZEPT / NÜRNBERGER LEBKUCHEN - VEGAN