

Vegane Lebkuchen

Das braucht ihr:

- 500 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 200 g Zucker
- 15 g Lebkuchengewürz
- 40 g Backkakao
- 40 ml pflanzliches Öl
- 250 ml pflanzliche Milch



Und so geht's:

1. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao und Lebkuchengewürz) in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.
2. Zu den trockenen Zutaten nun das Öl und die Milch dazugeben.
3. Mit den Händen den Teig solange kneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Er sollte ungefähr 5 mm oder dicker sein.
5. Mit Ausstechförmchen aus dem ausgerollten Teig Figuren ausstechen. Auch mit einer Schablone und einem scharfen Messer lassen sich tolle Lebkuchen ausschneiden.
6. Die Ausgeschnittenen Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
8. Nach dem Abkühlen können die Lebkuchen noch nach Belieben mit Zuckerguss, Kokosraspeln, Mandeln oder Schokolade verziert werden.

