Lebkuchen

PORTIONEN
35 Lebkuchen

DAUER
80 Min.

SCHWIERIGKEIT
Leicht

ZUTATEN

90 g	getrocknete Aprikosen
60 g	Datteln
100 g	Mandeln
100 g	Haselnüsse
400 g	Dinkelvollkornmehl
2 EL	Lebkuchengewürzmischung
1 Päckchen	Weinsteinbackpulver
1 Prise	Salz
400 ml	Kokosmilch
5 Tropfen	ätherisches Orangenöl
250 ml	Ahornsirup
100 ml	Sojamilch
50 g	blanchierte ganze Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Getrocknete Aprikosen und Datteln mit Wasser bedecken und 30 Minuten einweichen.
2. Mandeln und Haselnüsse trocken mixen.
3. Dinkelvollkornmehl, Lebkuchengewürzmischung, Weinsteinbackpulver, Nussmischung und Salz sehr gut verrühren.
4. Kokosmilch, ätherisches Orangenöl, Ahornsirup und Sojamilch mit dem Schneebesen verrühren.
5. Die flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten schütten und zu einem weichen Teig verarbeiten.
6. Die eingeweichten Aprikosen und Datteln klein schneiden und in den Teig rühren.
7. Runde Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech löffeln.
8. Blanchierte Mandeln in die Lebkuchen drücken.
9. Bei 180 °C ca. 30 bis 35 Minuten backen.