

Lebkuchen



Vegan

# Zubereitung

## Zutaten Lebkuchen

- 2.5 DL vegane Schlagcrème (zb. Oatly, Emmi Beleaf)
- 1 Orange, Abrieb
- 100g Rohrzucker
- Salz
- 1 EL Melasse
- 1 DL Birnendicksaft
- 400g dunkles Mehl (Roggen-Weizen-Dinkel-Mischung)
- 1 KL Natron
- 2 KL Lebkuchengewürze
- 1 KL Ingwer, getrocknet & gemahlen
- 1dl Haferdrink

## Zubereitung Lebkuchen

Den Rahm steif schlagen. Langsam den Zucker, Salz und den Orangenabrieb dazugeben. Die Melasse und den Birnendicksaft einrühren. Das Mehl, Natron und die Gewürze vermischen und langsam unter die Masse heben. Die Milch dazugeben. Die klebrige Masse in eine gut ausgefettete runde Backform geben und bei 160 Grad 40-45 Minuten backen, bis der Teig durchgebacken ist (Stäbchenprobe).