



# Vegane Lebkuchenkekse

## ZUTATEN FÜR 2 ROLLEN

- 250 g Mehl | z.B. Dinkelmehl Typ 630
- 60 g Rohrohrzucker | alternativ: Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Pck. Backpulver
- 10 g Lebkuchengewürz
- 20 g Backkakao
- 155 ml Pflanzendrink | z.B. Haferdrink
- 2 EL ÖL



## ZUBEREITUNG

**1. Lebkuchenkeks-Teig zubereiten:** Zunächst alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Danach die feuchten Zutaten hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Tipp: Ist der Teig zu trocken etwas Haferdrink hinzufügen. Ist der Lebkuchenteig zu feucht, kannst du etwas Mehl hinzufügen.

**2. Teig kühl stellen:** Den Lebkuchenkeks-Teig zu etwa 2 gleich großen Rollen formen und jeweils fest in Frischhaltefolie einschlagen. Danach für ca. 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Alternativ kannst du den Teig auch für etwa 10 bis 15 Minuten in das Gefrierfach legen.

**3. Lebkuchenkekse zubereiten:** Den Backofen auf ca. 180°C Umluft oder 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mithilfe eines Messer von den Teigrollen jeweils 0.8 bis 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse für etwa 9 bis 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Im Anschluss die Lebkuchenkekse unbedingt vollständig abkühlen lassen.

**4. Optional:** Wer mag, lässt ca. 100 g Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade auf den veganen Lebkuchenkekse verteilen. Mit gehobelten Mandeln oder klein gehackten Nüssen nach Wunsch toppen. Die Glasur vollständig trocknen lassen.