

Vegane Lebkuchen

Das benötigt Ihr:

- 500 Gramm Mehl
- 150 Gramm brauner Zucker
- 1 Teelöffel Natron
- 2 Esslöffel Ingwer (gemahlen)
- 2 Esslöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Nelke (gemahlen)
- 1/2 Teelöffel Muskatnuss
- 1/2 Teelöffel Salz
- 125 Gramm Pflanzenmargarine
- 300 Milliliter Ahornsirup
- 2-3 Esslöffel Wasser



Und so gehts:



Als Erstes die Margarine und den Zucker schaumig rühren. Dann das Mehl, das Natron und die Gewürze gut mischen und zu der Margarine-Zucker-Mischung hinzufügen. Alles gut vermischen und zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, könnt Ihr etwas Wasser hinzufügen.

Im Anschluss den Teig eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit er ruhen kann.

Als Nächstes den Teig ausrollen (circa vier bis fünf Millimeter dick) und die Lebkuchenmännchen ausstechen.



Die ausgestochenen Lebkuchenmännchen auf einem Backblech platzieren und bei 180° Grad (Ober- und Unterhitze) 10 Minuten backen.

Und schon sind Eure veganen Lebkuchen fertig.



Viel Spaß beim Backen!

Euer **TASSO**-Team