



Dattel-Lebkuchen

Zutaten

100 g weiche pflanzliche Margarine

200 g Dattel-Rohmasse

3 Spritzer Bittermandelessenz

100 g Dattelsucker

125 g gemahlene Mandeln

125 g gemahlene Haselnüsse

100 g Trockenfrüchte (wir haben Datteln verwendet)

1 Stück(e) Bio Orange

1 Stück(e) Bio Zitrone

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

10 g Backpulver

100 g Buchweizenmehl

80 ml Pflanzendrink

200 g Vegane Zartbitterschokolade

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize deinen Backofen auf 160 °C Umluft vor.

2.

Rühre die pflanzliche Margarine, die in grobe Stücke gerissene Dattel-Rohmasse, die Bittermandelessenz und den Dattelsucker zusammen zu einer homogenen Masse.

3.

Vermische alle anderen Zutaten, außer dem Pflanzendrink, in einer zweiten Schüssel.

4.

Rühre die gemischten Zutaten im Wechsel mit dem Pflanzendrink unter die Dattel-Masse. Wenn der Teig gut vermischt ist, sollte er weich aber noch formbar sein.

5.

Verteile deinen Teig auf Lebkuchenformen oder forme mit den Händen etwa 5 cm große Kugeln und setze sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

6.

Backe deine glutenfreien Dattel-Lebkuchen auf der mittleren Schiene für etwa 25 Minuten. Lasse sie nach dem Backen gut auskühlen.

7.

Schmilz die vegane Schokolade und tauche deine Dattel-

Lebkuchen mit der Unterseite in die flüssige Zartbitterschokolade.

Setze sie anschließend auf ein Backpapier und lasse die

Schokolade im Kühlschrank fest werden.