



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Lebkuchen



Dauer
90 Minuten



Schwierigkeit
mittel



Portionen
6

Zutaten

40 g Dinkelvollkornmehl
1 EL Mandelmehl
1 EL Kakaopulver
50 g Dattelsucker
1 TL Backpulver

½ TL Lebkuchengewürz
110 g Milch oder Pflanzenmilch
10 g Kokosöl
20 g Apfelmark
100 g Schokolade

Beschreibung

Rezept zum Selberessen oder auch zum Verschenken. Mach deinen Liebsten eine Freude mit dieser gesunden Lebkuchen-Variante!

Zubereitung

Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Kokosöl schmelzen. Alle weiteren Zutaten außer der Schokolade dazugeben und zu einem Teig vermischen.

Den Teig auf einer Lebkuchenform oder auf einem Blech verteilen und die Lebkuchen für etwa 25 Minuten in den Ofen schieben.

Komplett auskühlen lassen. Schokolade schmelzen und die Lebkuchen in der Schokolade wenden. Die Schokolade wieder fest werden lassen und die Lebkuchen in einem verschlossenen Gefäß (am besten im Kühlschrank) lagern.