

# Vegane Lebkuchen

80g Mehl  
100g Haselnüsse, gemahlen 100g Mandeln, gemahlen  
100g Marzipan  
120g Zucker  
25g Zitronat  
25g Orangeat  
3 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt  
1 Messerspitze weißer Pfeffer 1 TL Natron  
1 gute(!) Prise Salz  
1 TL Kakaopulver

50g Aprikosenkonfitüre  
15g Flohsamenschalen  
200g Wasser  
1 EL neutrales Rapsöl

Oblaten (ca. 5cm Durchmesser)

- 1) In einer kleinen Schüssel die Flohsamenschalen mit Wasser mischen und beiseite stellen.
- 2) Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Dabei das Marzipan klein zupfen oder schneiden.
- 3) Zitronat und Orangeat fein hacken.
- 4) Die gequollenen Flohsamenschalen + Aprikosenkonfitüre + Öl zu den trockenen Zutaten hinzufügen und in der Küchenmaschine oder mit einem Holzlöffel zu einem zähen Teig verarbeiten.
- 5) Die Konsistenz mit Wasser bzw. gemahlene Nüssen anpassen.
- 6) Oblaten auf einem Blech verteilen.  
Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- 7) Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (oder ohne) füllen und möglichst halbrund und fingerbreit auf die Oblaten spritzen.
- 8) Im Ofen circa 10-12 Minuten backen. Die Oberfläche sollte matt aussehen.
- 9) Komplet abkühlen lassen und mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre oder Zuckerguss glasieren.

Die Lebkuchen kühl und trocken lagern.  
Schmecken am zweiten Tag besser als am ersten.

Viel Spaß beim Nachbacken :)