

## Vegane Lebkuchen nach Nürnberger Art

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 12 Stück

#### Für den Teig

100 g Datteln entsteint  
200 g gemahlene Haselnüsse  
100 g gemahlene Mandeln  
150 g Marzipan  
50 g Orangenmarmelade  
1 Bio-Orange (Schalenabrieb)  
10 g Lebkuchengewürz  
10 g Pottasche  
4 g Backpulver  
4 g Salz  
70 g Roggenvollkornmehl  
60 ml Wasser

#### Für die Fadenzuckerglasur

100 g Zucker  
40 ml Wasser

#### Für den Schokoladenüberzug

150 g vegane dunkle Kuvertüre

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer  
Küchenmaschine  
12 Oblaten mit 70mm Durchmesser  
Küchenthermometer

### Backpinsel

Vegane Lebkuchen sind meine liebste **weihnachtliche** Nascherei. Denn um **Ei** und **Honig** zu ersetzen, verwende ich für diesen weichen Lebkuchenteig pürierte **Datteln** und **Marzipan**. So kann ich im Rezept nicht nur komplett auf weiteren Zucker verzichten. Die fertigen Lebkuchen haben eine unheimlich **samtige Textur** und sind insgesamt **weniger süß**, dafür aber **fein aromatisch** und **würzig**. Du kannst dir aussuchen, ob du du vegane Lebkuchen am liebsten mit **Schokolade** überziehst, mit **Fadenzuckerglasur** bestreichst oder ganz **schlicht** genießen willst. So oder so werden sie garantiert ein festlicher Erfolg auf ganzer Linie!

Ein kleiner Exkurs zur Geschichte und Bezeichnung von Lebkuchen: um sich Nürnberger Lebkuchen nennen zu dürfen, muss ein Oblatenlebkuchen tatsächlich **in Nürnberg hergestellt** werden. Früher war die Stadt ein Umschlagpunkt für den Handel mit Gewürzen aus Fernost sowie die Heimat vieler Imker. Perfekt also für die Herstellung von Lebkuchen. Besonders **feine** Nürnberger Lebkuchen nennt man auch **Elisenlebkuchen**, nach der Tochter eines Herstellers. Sie müssen mindestens **25 % Nüsse** enthalten, dafür aber **maximal 10 % Mehl**. Wenn du bei den Zutaten mitrechnest, wirst du sehen: vegane Lebkuchen nach diesem Rezept sind der lieben Elise **mehr als würdig!**

- 1 -

Datteln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 20 Minuten einweichen lassen.

- 2 -

Inzwischen gemahlene Mandeln und Haselnüsse mit dem Lebkuchengewürz und der abgeriebenen Schale der Bio-Orange in einer großen Pfanne über mittlerer Hitze leicht

# Vegane Lebkuchen nach Nürnberger Art

anrösten.

- 3 -

Wasser von den Datteln bis auf 30 ml abgießen und Datteln dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

- 4 -

Nüsse, Dattelpüree und restliche Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und auf langsamer Stufe 10 Minuten lang zu einem homogenen Teig verkneten.

- 5 -

Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 6 -

Teig in etwa 12 Portionen à jeweils ca. 60 g abwiegen, zu Kugeln rollen und auf die Oblaten drücken. Ränder mit dem Finger abflachen, damit die typische Lebkuchenform entsteht.

- 7 -

Lebkuchen auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen 15-18 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

- 8 -

Inzwischen für die Fadenzuckerglasur Zucker und Wasser zum starken Faden, also auf 107-109° C aufkochen.

- 9 -

Die noch heißen Lebkuchen frisch aus dem Ofen mit einigen Schichten der Fadenzuckerglasur bepinseln.

- 10 -

Für die Lebkuchen mit Schokoladenüberzug vegane Kuvertüre über einem Wasserbad auf 33° C schmelzen und dann auf 28° C temperieren und ausgekühlte Lebkuchen überziehen.