



STÄDTER®

Vegane Lebkuchenplätzchen

ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 8-10 MINUTEN

Zutaten: 10 g gemahlene Leinsamen, 3 EL kaltes Wasser, 125 g gemahlene Haselnüsse, 125 g gemahlene Mandeln, 90 g Kokosblütenzucker, 3 EL Agavensirup, 2 TL Lebkuchen- oder Spekulatius-Gewürz, 1 TL Zimt, 100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

In einer Schüssel die gemahlene Leinsamen mit Wasser verrühren, in den Kühlschrank stellen und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten in einer Rührschüssel verkneten bis ein glatter Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kalt stellen. Danach den Teig 0,5-1 cm dick ausrollen, mit einem Rauten-Ausstecher ausstechen und auf ein Backblech legen.

Backzeit:

Die Kekse bei 160 °C Ober-/Unterhitze für 8-10 Minuten backen. Wenn die Plätzchen abgekühlt sind, die Kuvertüre schmelzen und die Kekse zur Hälfte eintauchen.

