

Glutenfreier und veganer Lebkuchen mit Goji Beeren und Rum

ZUTATEN FÜR

250 g Mandelmehl (fein geriebene Mandeln)
30 g Maisstärke
30 geschrotete Leinsamen
½ TL Salz
1 EL Lebkuchengewürz
2 TL Honig
1 TL gemahlener Ingwer
1 EL Ahornsirup
1 Schuss [Stroh Rum](#)
1 Msp. Vanillemark
2 EL Kokosöl
30 g Goji Beeren
30 g kandierter Ingwerstücke
glutenfreie Oblaten
blanchierte Mandeln für die Deko
Zimt zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C vorheizen). Mandelmehl, Maisstärke, Leinsamen, Salz Lebkuchengewürz und gemahlener Ingwer vermengen. Nun Stroh Rum, Honig, Ahornsirup, Vanille, Kokosnussöl, Goji Beeren und kandierter Ingwer hinzufügen und das Ganze mit einer Küchenmaschine so lange bearbeiten, bis der Teig zusammenklebt.
2. Das Ganze in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Teig bis zu den Kanten der Oblate ziehen und die Oberfläche mit leicht feuchten Fingern glätten. Mit Mandeln dekorieren. Lebkuchen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 12-15 Minuten backen. Lebkuchen auskühlen lassen und mit Zimt bestäuben. Schmeckt herrlich mit Tee oder Glühwein.



Scan me!

