Rezeptempfehlungen

Kartoffel-Lebkuchen - vegane Variante

Wir finden Lebkuchen backen gehört traditionell zur Adventszeit genauso dazu, wie den Tannenbaum zu schmücken. Deshalb haben wir ein tolles, einfaches Rezept für einen saftigen Lebkuchen. Weihnachtslieder singen, gemeinsam Lebkuchen backen und anschließend feine Spezialitäten genießen. Ein toller Familiennachmittag für alle Kartoffel- und Lebkuchenfreunde!

Die Kartoffeln kochen, pellen und noch warm stampfen und auskühlen lassen. Alle Zutaten mischen und zu einem Teig verkneten. Die Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech austeilen und mit einem gutem Esslöffel Teig bestreichen. Nun die Kuchen bei 200 Grad Umluft in den Ofen ca. 13 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Die fertigen Küchlein auskühlen lassen und dann mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen. Eventuell mit Streusel verzieren.
Guten Appetit.

Zutaten für ca. 30 Stück:

Zutaten:

- 550 g mehligkochende Kartoffeln (Gunda, Nemo, Sunita)
- 300 g Zucker
- 300 g Mehl
- 400 g gemahlen Mandeln
- 50 g Abrieb einer Bio-Zitrone
- 50 g Abrieb einer Bio-Orange
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 TL Lebkuchengewürz
- 1 Tafel vegane Schokolade
- Oblaten

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de