

Feine Lebkuchen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

- 3 T Mehl (idealerweise Vollkorn)
- 1 1/2 TL Natron
- 1 Pk gemahlene Mandeln
- 1 1/4 T Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 1 Msp Nelkenpulver
- 1 Msp Muskatblüte
- 1/2 TL Kardamom
- 1/2 TL Piment
- 1 Zitrone (nur abgeriebene Schale)
- 1 1/2 T Sojamilch
- 5 EL Apfelmus, ungezuckert
- 2 EL Öl
- 3 EL Zuckerrübensirup
- 3 EL Stärke
- 3 EL Sojamehl
- ca. 50 Oblaten Durchmesser 7,5 cm

- Mehl, Natron, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und die abgeriebene Zitronenschale gut miteinander vermischen.
- Sojamilch, Apfelmus, Öl und Zuckerrübensirup hinzugeben und miteinander verkneten.
- Stärke und Sojamehl als letztes hineingeben und alles gut miteinander zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Auf jede Oblate ca. einen EL Teig geben (unbedingt einen Rand lassen da der Teig sich beim Backen noch ausdehnt).
- Die Oblaten mit der Lebkuchenmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.
- Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, danach in einer Frischhaltedose aufbewahren.

Hinweis: Statt der gemahlene Mandeln können auch gemahlene Haselnüsse verwendet werden.