



Vegane Lebkuchen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

16 Stück

350 g Dinkelmehl	100 g gemahlene Mandeln
1 TL Natron	2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt	100 g Kokosöl
200 g Ahornsirup oder Agavendicksaft	1 Bio-Orange (Schale und Saft)
200 g dunkle vegane Schokolade (zum Glasieren)	

Zubereitung

1. Das Kokosöl in einem Topf schmelzen. Mehl, gemahlene Mandeln, Natron, Lebkuchengewürz und Zimt in einer Schüssel vermischen.
2. Den Ahornsirup (oder Agavendicksaft) und die geriebene Orangenschale zum Kokosöl hinzufügen und gut verrühren.
3. Die flüssige Mischung zur Mehlmischung geben und gut verrühren. Den Orangensaft hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Lebkuchenformen ausschneiden. Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Bei 180°C (Umluft) für 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. Während die Lebkuchen abkühlen, die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die Lebkuchen damit glasieren. Trocknen lassen und genießen!

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN