

LEBKUCHENPLÄTZCHEN (vegan)

Zutaten
(für ca. 50 Stück)
Teig:
300 g Dinkelvollkornmehl
½ Päckchen Weinstein Backpulver
80 g Kokosblütenzucker
80 g Rohrzucker, fein gekörnt
½ TL Vanillemark
1 Prise Salz
20 g veganes Kakaopulver
1 EL Lebkuchengewürz
50 ml Albaöl (45 g)
125 g Soja-Kochcreme
1 EL Amaretto
1 EL Sojamilch
Glasur:
50 g Puderzucker
1 EL Orangensaft
50 ganze blanchierte Mandeln

Zubereitung
Für den Teig das Dinkelvollkornmehl, Backpulver, Rohrzucker, Kokosblütenzucker, Vanillemark, Kakaopulver, Salz und Lebkuchengewürz vermengen.
Die Soja-Kochcreme mit Albaöl und Amaretto verrühren und zu den trockenen Zutaten geben.
Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und in Frischhaltefolie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Den weichen Teig zwischen der Folie oder Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen und zu weihnachtlichen Plätzchen ausstechen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Sojamilch bestreichen.
Backen: ca. 12 – 15 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Auskühlen lassen.
Glasur:
Aus Puderzucker und Orangensaft eine dickflüssige Glasur anrühren und die Lebkuchen damit in der Mitte bestreichen. Darauf eine Mandel setzen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.
Das Gebäck in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp:
Statt Dinkelvollkornmehl kann auch Weizenvollkornmehl verwendet werden.

Nährwertinformation pro Stück:
37 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 9 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®