

LEBKUCHENCOOKIES mit Süßkartoffel (vegan)

Zutaten
(für ca. 55 Stück)
200 g Süßkartoffel
80 ml Albaöl (70 g)
120 g Rohrzucker, feine Körnung
250 g Dinkelmehl Type 630
½ TL Weinstein Backpulver
Vanille nach Geschmack
1 Prise Salz
½ TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
80 g vegane Schokolade
Glasur:
2 EL Puderzucker Glasur
30 g vegane Schokolade

Zubereitung
Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser und einem TL Albaöl in einen kleinen Topf geben. In 10 Minuten zugedeckt bei niedriger Temperatur weich garen. Evtl. überschüssiges Wasser abgießen, Süßkartoffel pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken.
Albaöl mit dem Rohrzucker verrühren. Das abgekühlte Süßkartoffelpüree dazugeben. Mit dem gesiebten Mehl-Backpulver-Gemisch und den Gewürzen mit einem Rührlöffel zu einem Teig vermengen.
Die Schokolade klein hacken, unter den Teig heben und eine halbe Stunde ruhen lassen.
Mit zwei Teelöffeln zu kirschgroßen Kugeln formen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen.
Backen: ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober - und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Das Gebäck auskühlen lassen.
Mit Zuckerglasur und/oder mit geschmolzener Schokolade besprenkeln.
In einer Dose aufbewahren, so bleiben die Kekse weich.
Vor dem Verzehr einige Tage durchziehen lassen.

Tipp
Die Cookies können anstelle von Süßkartoffeln auch mit Hokkaido Kürbis auf dieselbe Art und Weise zubereitet werden.

Nährwertinformation pro Stück:
50 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 8 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®