

Weihnachtliche Vorboten: Vegane Lebkuchen-Figuren



So

langsam sollte man sich ja Gedanken machen, was man den Liebsten so zu Weihnachten schenkt. Normalerweise ist das bei mir ja was Selbstgemachtes aus meiner Küche. Dieses Jahr bin ich bisher aber irgendwie uninspiriert. Da liegt noch keine Liste mit 15 Plätzchensorten, noch keine Liste mit Geschenkideen für Freunde und Familie. Weihnachtliche Back-Blockade? Allein der Gedanke – furchtbar!

Ich liebe Weihnachten. Dieses Fest macht die dunkle Winterszeit wärmer und freundlicher, es gibt uns etwas zum (Vor)Freuen. Die damit verbundenen Rituale wie das Backen von Plätzchen, das Kochen besonderer Gerichte und das Vorbereiten von Geschenken machen den Winter trotz meiner starken Abneigung gegen Kälte für mich erträglich.

Wenn überall Lichter blinken, Schneeflocken die Dächer bepuderzuckern und die Luft nach Glühwein und Lebkuchen duftet – dann ist das für mich eine Art nostalgisches Glück. Weiße Berggipfel haben wir diese Woche nun schon und da kommen die ersten winterlich- vorweihnachtlichen Gefühle hoch. Passend dazu haben wir dann doch auch schon das erste Mal

weihnachtlich gebacken: Lebkuchen zum Ausstechen hatte sich mein Naschkater gewünscht und da er noch ein verspätetes Geburtstagsgeschenk an den Bruder in Berlin schicken wollte, sollten sie vegan sein.

Auf meiner Suche stieß ich auf der Seite vegancandy auf dieses unglaublich simple Rezept, das genauso unglaublich leckere Lebkuchen beschert! Bis auf Pflanzenmilch hat man eigentlich immer alles dafür da (Veganer sicher sogar die „Milch“) und in null komma nichts sind die Figuren mit festlichem Gewürzduft fertig.

Nach dem Backen waren sie außen schön knusprig und innen saftig. Lagert man sie in einer Dose, werden sie noch ein wenig fester und sind natürlich nicht mehr knusprig wie frisch aus dem Ofen. Aber sie sind einfach wunderbar und werden auf jeden Fall einen festen Platz in meinem Rezeptheft bekommen!



Für 1

Blech im Ganzen oder 2 Bleche Figuren:

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g Zucker

1 EL Lebkuchengewürz

4 EL Kakaopulver

4 EL Öl (Raps)

200 ml Pflanzenmilch (am besten Reisdrink)

Alle Zutaten zu einem dicken Teig kneten (mit den Händen oder Knethaken). Falls er zu bröselig ist, etwas Sojamilch, falls er zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen.

Dann auf einer dick mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen, am besten zwischendurch einmal wenden, so dass der Teig auf keiner Seite festklebt.

Den Teig relativ dick ausrollen, allerdings geht er auch noch gut auf, also vielleicht 0,5-1 cm dick. Anschließend ausstechen oder ausschneiden. Je nach Wunsch z.B. mit Mandeln belegen. 15-20 Minuten bei 180°C backen.

Nach dem Abkühlen kann man die Lebkuchen noch mit Zuckerguss, Lebensmittelfarben, Schokolade usw. verzieren.[nurkochen]

Da ich schon so in Schwung war mit den Lebkuchen, habe ich gleich noch zwei [Stollen](#) gebacken nach dem Rezept von letztem Jahr. Damit sie noch ein bis zwei Wochen ruhen können, bis die Weihnachtszeit anbricht. Mit Ruhe war jedoch nicht allzu viel – mein Naschkater ist schon ein paar Mal übergriffig geworden. =)



Ich hoffe nun, dass dieser erste Hauch von Weihnachtsglück in meiner Küche mich inspiriert und mir Ideen herbei weht. Habt ihr Vorschläge oder Wünsche, was ich dieses Jahr backen könnte? Tolle Rezepte, die ich unbedingt kennen sollte? Dann her damit! Ich freue mich auf eure Beiträge! ♥

Habt eine genussvolle Vorweihnachtszeit,
eure Judith

Ein Muss an Weihnachten: Saftige Elisenlebkuchen (mit Marzipan)



In den letzten Jahren hatte ich meistens Lebkuchen gebacken, denn auch wenn es ein wenig Mühe macht, lohnt sich der Aufwand einfach sehr und welche Elisenlebkuchen schmecken schon so wie selbst gemachte?

Dieses Jahr habe ich ein neues Rezept ausprobiert und zwar aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ von GU. Die Lebkuchen sind wunderbar saftig, sehr aromatisch und halten sich leider nicht sehr lange – sie werden nämlich lange vor Weihnachten aufgefuttert sein. =)

Zutaten:

50 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
2- 3 geh. TL Lebkuchengewürz
2 EL Rum
1 TL Hirschhornsalz
200 g Marzipan
6 Eiweiße
150 g (Rohrohr-) Zucker

35- 40 Oblaten (70 mm Ø)
Einmalspritzbeutel, falls vorhanden

Zitronat und Orangeat fein hacken. Mit Nüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen.

Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen.

Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel cremig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.

Die übrigen Eiweiße mit dem Zucker in etwa 5 Minuten steif schlagen, so dass eine dickschaumige Masse entsteht.

Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unterheben.

Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Notfalls kann man die Masse auch mit Löffeln verteilen, aber sie klebt leider sehr.

Über Nacht trocknen lassen.*

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) auf mittleren Schienen 12-15 Minuten backen.

Zum Schluss entweder mit dunkler Kuvertüre (100- 150g) oder mit Guss überziehen.

Dafür 100 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser (oder Rum oder noch mal Saft, wie man es am liebsten mag)

verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen pinseln.

**{Ich hatte das natürlich glatt vergessen und sie im Eifer gleich gebacken – funktioniert aber genauso gut :) }[nurkochen]*



Habt ihr schon mal selbst (Elisen)Lebkuchen gebacken? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Ich hoffe, dieses Rezept kann euch genauso begeistern wie uns und ihr habt viel Spaß bei eurer Weihnachtsbäckerei!

Habt genussreiche weihnachtliche Tage,
eure Judith