

# LEBKUCHEN

## Rezept

### Zutaten:

- 40 g **vegane Butter**/Margarine
- 125 g **Zucker**
- 300 ml **Agavendicksaft**
- 500 g **Mehl**  
(+etwas Mehl zum Ausrollen)
- 1 TL **Backpulver**
- 75g **gemahlene Nüsse**  
(z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- **Gewürze**  
z.B. Lebkuchengewürz, Zimt, Nelken...
- Zum **Verzieren** z.B. Schokolade, Zuckerguss, Streusel, Zuckerschrift, Lebensmittelfarbe, Nüsse...

### TIPP:

Auch wenn die Lebkuchen anfangs noch hart sind, bekommen sie im Laufe der Zeit eine schöne, weiche Lebkuchen-Konsistenz

### Zubereitung:

1. Butter bei leichter Hitze in einem Topf schmelzen
2. Zucker & Agavendicksaft unterrühren bis sich alles aufgelöst hat, dann abkühlen lassen
3. Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse vermischen und nach Belieben Gewürze hinzugeben
4. Flüssigen Topfinhalt unterrühren und kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht (evtl. etwas Mehl hinzugeben)
5. Mind. 30 min ruhen lassen
6. ½ cm dick ausrollen (nicht zu dünn!) und mit Förmchen ausstechen
7. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 7min backen
8. Kurz abkühlen lassen und kreativ verzieren :)

### Rezept-Video:

Das komplette Lebkuchen Rezept findet ihr auch als Video auf dem "bundjugendbayern" TikTok Account:  
<https://vm.tiktok.com/ZM8nHrVmG/>

Ganz viel Spaß beim Backen & Verzieren!