

VEGANE HUNDE(LEB)KUCHEN



So geht's:

Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen!

1. Zuerst gebt ihr Margarine, Zucker und Zuckerrübensirup in einen Topf und bringt alles zum Schmelzen – bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Stellt dann den Topf zur Seite, damit die Masse abkühlen kann
2. Gebt jetzt alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und verrührt sie kurz mit einem Handrührgerät.
3. Sobald das Margarine-Zuckergemisch etwas abgekühlt ist, gebt ihr es in die Schüssel und mixt alles mit dem Rührgerät glatt. Zum Schluss löst ihr das Hirschhornsalz mit zwei Esslöffeln Wasser auf, gebt es hinein und mixt weiter. Am Ende soll ein glatter, dickflüssiger Teig entstehen.
4. Füllt diesen Teig nun in einen Behälter, den ihr mit einem Deckel luftdicht verschließen könnt. Der Teig muss nun für mind. 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank.
5. Rollt den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit ca. 5 mm Höhe aus und stecht ihn mit Förmchen eurer Wahl aus. Heizt den Backofen schon mal auf 170 Grad (Ober- & Unterhitze) vor.
6. Legt die ausgestochenen Lebkuchen auf ein Backblech (mit Backunterlage oder Backpapier) und backt sie für 12–15 min im Ofen.
7. Für die Glasur gebt ihr Puderzucker und Wasser in eine Schüssel und verrührt die Masse mit einem Schneebesen. Ihr könnt sie nun in einen Spritzbeutel füllen und die Lebkuchen verzieren.

Du brauchst:

250 ml Wasser
 200 g vegane Margarine
 100 g Zucker
 100 g Zuckerrübensirup
 400 g Mehl
 2 EL Hirschhornsalz
 2 EL Wasser
 1 Prise Muskatnuss
 1 TL Ingwerpulver
 1 TL Zimt

Für die Glasur:

100 g Puderzucker
 3–4 EL Wasser

Moppi wünscht guten Appetit! WUFF!

ACHTUNG:
Lange Ruhezeit des Teiges