

Lebkuchen-Liebliche

Der Beitrag enthält einen Affiliate Link(). Zur Weihnachtszeit sind Herzen, Sterne und Brezeln aus weichem Lebkuchenteig in glutenhaltiger Form der Hit! Auch in glutenfreier Form lassen sich die formschönen Köstlichkeiten bestens herstellen! Die Lebkuchen-Liebliche bestehen aus einem sehr saftigen Rührteig und schmecken frisch köstlich! Eine sehr lange Lagerung, wie man es von klassischen Lebkuchen kennt, sollte hier nicht vorgenommen werden, da der Teig dann zu anfällig für Schimmelbildung ist.*

Nutzen Sie für die Herstellung eine Silikonform, denn so gelingen die weihnachtlichen Backwaren unkompliziert und besonders schön :-). Im Rezepttext ist der Link zur Silikonform notiert.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Teig:

85g Butter (ggf. laktosefrei), weich

120g Rohrohrzucker

2 Eier (Gr. M)

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

10g Kakaopulver, ungesüßt

0,5g (knapp 1/2 gestrichener TL) Xanthan (Achtung: Nicht zu viel verwenden!)

1,5 TL Lebkuchengewürz

1 gestrichener TL Backpulver

1 TL Zimt

1 Prise Salz

125g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

Etwa 200g Kuvertüre (Vollmilch- oder Zartbitter) (ggf. laktosefrei)

1. Butter, Rohrohrzucker und Eier mit dem Handrührgerät (Quirle) lediglich cremig rühren.

2. Mehl, Kakaopulver, Xanthan, Lebkuchengewürz, Backpulver, Zimt und Salz mischen und mit Joghurt zur Buttermasse geben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen und in die Mulden der Silikonform damit ausspritzen. Ich verwende [DIESE*](#) Silikonform.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Den restlichen Teig bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

5. Die ersten, fertigen Lebkuchen-Liebliche aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig nach Rezept verfahren.

6. Die ausgekühlten Lebkuchen mit geschmolzener Kuvertüre bepinseln, trocknen lassen und in eine Kunststoffbox geben.

Tipp zur Lagerung: Die Lebkuchen-Liebliche schmecken einige Tage wunderbar weich und köstlich. Lagern Sie die Gebäckstücke an einem kühlen Ort in der Wohnung (nicht im Kühlschrank), gut verpackt in einer Kunststoffbox. Die Lebkuchen-Liebliche sollten innerhalb weniger Tage verzehrt werden. Bei zu langer Lagerung setzt eine Schimmelbildung ein!

Milchfrei – Tipp: Butter durch 75g vegane Margarine ersetzen.

Joghurt durch einen veganen Ersatz tauschen, z.B. Joghurtersatz auf Soja- oder Mandelbasis.

Anmerkung: Steht keine Silikonform zur Verfügung und wird der Teig lediglich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gespritzt, so verläuft der Teig sehr und die fertigen Lebkuchen fallen leider nicht so formschön aus.

Bild 1: Die Mulden der Silikonform gut mit Teig ausspritzen



Bild 2: Die fertigen Lebkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen



Weitere Bilder: Fertige Lebkuchen-Liebliche



