

Lebkuchen ohne Ei

Saftig, schmackhafte Lebkuchen!



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei

Für ca. 30 Mini-Lebkuchen oder 15 Lebkuchen

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

100g gemahlene Haselnüsse

100g gemahlene Mandeln

50g Marzipan

80g brauner Zucker

25g Zitronat gemahlen

25g Orangeat gemahlen

1 Prise Salz

3 EL Aprikosenkonfitüre

2 TL Lebkuchengewürz

$\frac{1}{2}$ P Backpulver

etwa 30 glutenfreie Oblaten mit Durchmesser 50mm

oder 15 glutenfreie Oblaten mit Durchmesser 70mm

Kuvertüre oder Zuckerguss als Glasur

1. Alle Zutaten gut verrühren. Es entsteht eine zähe Masse.

2. Jeweils auf eine Oblate mit Hilfe eines Messers und etwas Wasser den Lebkuchenteig „aufspachteln“. Hierzu das Messer immer wieder kurz in Wasser tauchen, so gelingt es besonders

einfach. Alternativ kann auch eine Lebkuchenglocke verwendet werden.

3. Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dabei etwas Abstand halten.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 – 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Je nach Geschmack die Lebkuchen mit Kuvertüre oder Zuckerguss bepinseln.