

# Zarte Lebkuchen

So aromatisch, saftig und im Handumdrehen zubereitet! Die zarten Lebkuchen begeistern mit ihrer wunderbar soften Textur und ihrem unverwechselbaren, würzig-süßen Aroma. Sie sind ein echter Klassiker und dürfen in der Advents- und Weihnachtszeit einfach nicht fehlen. Hübsch verziert werden sie zudem zu einem liebenvollen Blickfang auf jedem Plätzchenteller – und natürlich zu einem köstlichen Genuss für Groß und Klein.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für zwei Backbleche = 40 Stück

## Für den Teig:

80g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

110g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

250g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis

1 P. Backpulver

1 schwach gehäufter TL Flohsamenschalenpulver

1 TL Kakaopulver

1 TL Zimt

1 Prise Nelkenpulver

100g Zitronat, gemahlen

100g Orangeat, gemahlen

150g Nüsse oder Mandeln, gemahlen

120ml Milch (ggf. laktosefrei)

40 glutenfreie Oblaten Durchmesser 7cm

**Zur Deko:**

100g Vollmilchkuvertüre (ggf. laktosefrei)  
100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)  
50g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)  
20 Belegkirschen, halbiert  
Glutenfreies Zuckerstreuseldekor

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Quirle) cremig rühren.
2. Glutenfreies Mehl, Backpulver, Flohsamenschalenpulver, Kakaopulver, Zimt und Nelkenpulver mischen und mit allen restlichen Zutaten für den Teig zur Buttermasse geben. Alles gut verrühren.
3. Mit einem Eisportionierer (Durchmesser 4 cm) jeweils eine Teigkugel mittig auf eine Oblate setzen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig auf der Oblate nicht verstreichen.
4. Die Backbleche nacheinander bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwas 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
5. Für die Deko Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre gemeinsam schmelzen, weiße Kuvertüre ebenfalls schmelzen. Jeweils einen Lebkuchen mit dunkler Kuvertüre bepinseln, mit etwas weißer Kuvertüre besprengeln, dann sogleich mit einer halben Belegkirsche und etwas Zuckerdekor verzieren.
6. Kuvertüre trocknen lassen, dann die Lebkuchen in eine Plätzchendose geben.

**Milchfrei – Tipp:** Butter durch vegane Margarine ersetzen. Vegane Kuvertüre verwenden. Bei Zuckerstreuseln auf Milchbestandteile achten.



*rezepte-glutenfrei.de*





*rezepte-glutenfrei.de*

