

Rezept

# Vegane Kartoffel-Lebkuchen

Ein Rezept von Vegane Kartoffel-Lebkuchen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>300 g</b> Zucker
<b>400 g</b> gemahlene Mandeln	<b>50 g</b> Orangeat oder Abrieb einer Bio-Orange
<b>50 g</b> Zitronat oder Abrieb einer Bio-Zitrone	<b>4 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>550 g</b> mehligkochende Kartoffeln
<b>1 Tafel</b> vegane Schokolade oder Zartbitter-Kuvertüre Blattgold (gibt ´s im Tortenfachhandel oder auf Amazon)	<b>ca. 30</b> runde Oblaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 30 Lebkuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 8 g F, 4 g EW, 24 g KH

## Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln weich kochen, abgießen, noch warm stampfen und beiseite stellen.

---

2. Alle trockenen Zutaten (bis auf die Schokolade) mischen. Wenn du Orangeat und Zitronat benutzt, dann hacke die Würfel noch etwas kleiner. Die abgekühlte Kartoffelmasse hinzugeben und mit einem Handmixer oder Küchengerät verkneten.

---

3. Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auslegen und jeweils mit einem gehäuften Esslöffel der Lebkuchenmasse bestreichen. Bei 200 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen. Ob die Lebkuchen fertig sind, kannst du mit einem Holzspieß testen. Damit einfach in die Lebkuchen pieksen. Bleibt kein Teig mehr kleben sind die Lebkuchen fertig.

---

4. Die fertigen Kartoffellebkuchen auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und großzügig über die Lebkuchen geben. Das Blattgold in die noch feuchte Kuvertüre streuen.