

Rezept

Vegane Kartoffel-Lebkuchen

Ein Rezept von Vegane Kartoffel-Lebkuchen, am 17.12.2025

Zutaten

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

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.