

Rezept

Vegane Mini-Lebkuchenhäuser

Ein Rezept von Vegane Mini-Lebkuchenhäuser, am 27.05.2026

Zutaten

Für den veganen Lebkuchenteig

300 g Mehl	15 g Lebkuchengewürz
140 g kalte vegane Margarine (z.B. Alsan)	150 g dunkler Zuckerrübensirup
30 g Cashew-Mus	

Für den Puderzuckerguss

250 g Puderzucker	100 ml Kichererbsen-Flüssigkeit
1 Prise Salz	1/2 TL Johannisbrotkernmehl
1 TL Weinstein-Backpulver	

Außerdem

Kleine Zuckermotive, wie z. B. Schneemänner, Tannen, Herzen, Schneeflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Mehl und Gewürze in einer Schüssel mischen, Margarine in Flöckchen, Sirup, und Cashewmus zugeben, alles verkneten. Teig auf bemehlter Fläche zur Kugel zusammenkneten, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie eingewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Haus-Elemente ausschneiden

2. Den Teig etwa dritteln. Portionsweise zwischen zwei großen aufgeschnittenem leicht bemehlten Gefrierbeuteln zum Rechteck (ca. 4 mm dick) ausrollen. Teigplatte mit Beuteln auf ein Tablett oder Brett ziehen und in die Gefriertruhe legen. Für das Dach brauchst du Rechtecke (à 3 x 2 cm groß), jeweils 2 Stück pro Haus. Also die Teigplatte erst längs in 2 cm breite Streifen, dann quer in 3 cm breite Streifen schneiden, so dass Dach-Rechtecke entstehen. Diese noch einmal für 10 Minuten kalt stellen und dann mit einer kleinen Palette oder einem Messer von der Folie heben und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 5-6 Minuten backen. Für die Seitenteile brauchst du pro Haus jeweils 2 Quadrate (à 2 x 2 cm) – dafür die Teigplatte in 2 cm breite Streifen, jeweils längs und quer, schneiden. Kalt stellen, abheben, bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 5-6 Minuten backen. Für die Fronten der Häuschen wie oben beschrieben noch einmal Dach-Rechtecke schneiden, dann eine schmale Seite oben zum Dreieck als „Giebel“ schneiden, anschließend unten den Schlitz, etwa 7 mm breit, nicht zu schmal, es muss ja ein Becherrand hineinpassen.

Lebkuchenhäuschen zusammenbauen

3. Erst alles außer Puderzucker zu veganem Eischnee aufschlagen bis es weiß wird. Dann Puderzucker langsam einrieseln lassen. Der Zuckerguss muss etwas dicker zum Spritzen sein, eben süßer Zement. Falls es noch zu dick ist, kannst du tropfenweise Wasser zugeben. Puderzuckerguss in einen Einmal-Spritzbeutel füllen und die Spitze ca. 3 mm abschneiden. Teile nacheinander zusammenkleben, zwischendurch immer gut trocknen lassen und zum Schluss verzieren.