

LEBKUCHEN-RÜHRKUCHEN

Basisrezept

Trockene Zutaten:

- 180 g Mehl (Type 405)
- 10 g gemahlene Mandeln
- 15 g Ei-Ersatzpulver
- 15 g Back-Kakaopulver
- 100 g heller Zucker
- 40 brauner Rohrzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1½ gestrichener TL Natron
- ⅛ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- ½ TL Zimt
- ½ TL Lebkuchengewürz

Feuchte Zutaten:

- 175 g Vanille-Sojamilch
- 15 g Zitronensaft
- 35 g Reis- oder Sonnenblumenöl
- 45 g geschmolzene vegane Butter
- 10 g Ahornsirup



Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel sieben und vermischen.
2. Sojamilch und Zitronensaft verrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Anschließend Öl, geschmolzene Butter und Ahornsirup zugeben und glatt rühren.
3. Die feuchten Zutaten zu den trockenen gießen und alles mit einem Schneebesen kurz verrühren.
4. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (d = 28 cm) geben und ca. 20 min bei 180 °C backen.