



GLUTENFREIE LEBKUCHEN- KEKSE

ZUBEREITUNG:

Tag 1:

Die Leinsamen fein mörsern, anschließend mit der Milch vermengen und zum Quellen beiseitestellen. Dann Mandelmehl, Walnüsse, Zitronat, Orangeat, Backpulver, Zitronenschale in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Die vorbereitete Leinsamen-Milch mit einem Rührgerät aufschlagen und danach den braunen Zucker und die Aprikosenkonfitüre unterrühren. Nun wird löffelweise die Mandelmehl-Mischung untergerührt, bis eine klebrige braune Masse entsteht.

Als Nächstes werden die Oblaten auf Backpapiere gelegt und mit einem Esslöffel Teig belegt. Diese müssen nun 24 Stunden trocknen.

Tag 2:

Den Ofen auf 160 °C Unter/Oberhitze vorheizen und die vorbereiteten Lebkuchen für 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Lebkuchen auskühlen lassen.

Die Schokolade grob hacken und mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen mit der Oberseite kurz in die Schokolade eintauchen, auskühlen lassen und genießen.

ZUTATEN:

- 3 EL Leinsamen gemahlen (Leinsaat)
- 140 ml warme Milch
- 300 g Mandelmehl
- 75 g grob gehackte Walnüsse
- 60 g Orangeat
- 60 g Zitronat
- 1 TL Zitronenschale
- 2 TL Backpulver (glutenfrei)
- 130 g Agavendicksaft
- 50 g Ahornsirup
- 50 g brauner Zucker
- 3 TL Aprikosenkonfitüre
- 3 EL Lebkuchengewürz (glutenfrei)
- 24 Oblaten (glutenfrei)
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 15 g Kokosfett (hart)