

Lebkuchen

1. Zuerst alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.
2. Nun die restlichen Zutaten nach und nach hinzufügen und zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit etwa 2 cm Höhe glatt streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Tipp Wer mag, kann den abgekühlten Lebkuchen mit flüssiger Schokolade überziehen und mit Mandelblättern und getrockneten Beeren verzieren.

12 Stück

100 g Dinkelmehl
50 g Proteinpulver neutral
50 g Mandeln, gemahlen
5 g Kakaopulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Backpulver
Eine Prise Salz
2 TL Lebkuchengewürz
200 g Apfelmark
60 ml Mandelmilch
60 ml Ahornsirup

