

Lebkuchenschnitten (vegan)



für eine Brownieform

Menge | Zutaten

Zubereitung

250 g Dinkelmehl Type 1050
50g Kokosblütenzucker, oder ähnliches
2 EL Kakaopulver
1 EL Lebkuchengewürz
1/2 Päck. Backpulver
1 Prise Salz

In eine Schüssel geben, kurz verrühren

200 ml Kokosmilch
200-300 ml Wasser

zugeben, kurz unterrühren

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Brownieform füllen.
Backen:
ca. 180 Grad Umluft ca. 15 -20 Min. backen.
Stäbchenprobe! Komplet auskühlen lassen! Kuchen umdrehen auf die glatte Seite

Ganache:
200 ml Kokosmilch

erhitzen (Mikrowelle oder Topf)

75 g dunkle Schokolade

zugeben, 2 Min. warten, vermischen, im Kühlschrank abkühlen lassen und fester werden lassen. Den Kuchen damit begießen. Kuchen kaltstellen.

Tipp:

- Ganache: (pflanzliche) Sahne statt Kokosmilch verwenden
- Xylit, Ahornsirup, Honig, Reissirup verwenden