



# Lebkuchen

## Zutaten:

375 g Mehl

12 g Backpulver

150 g Zucker

25 g Backkakao

15 g Lebkuchengewürz

375 g Pflanzenmilch (Soja-, Hafer- oder Mandelmilch)

45 g neutrales Öl (z.B. Rapsöl)

+ Zartbitterschokolade für die Glasur

## Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Ein Backblech (42 x 29 cm) mit Backpapier auslegen. Anschließend alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zucker, Kakaopulver und Lebkuchengewürz) gut miteinander vermischen.

Danach die restlichen Zutaten Milch und neutrales Öl hinzufügen und alles gut verrühren (ohne Mixer). Anschließend auf dem Backblech verteilen und ca. 30 Minuten backen. Nach Wunsch mit Puderzucker oder mit Schokoglasur bestreichen. Zum Schluss in Stücke schneiden.

