

# Flotter Lebkuchen



## Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl

250 g brauner Rohrzucker

200 ml Sojasahne

4 Esslöffel dunkles Kakaopulver

2-3 Esslöffel Lebkuchengewürz

1 Päckchen Backpulver

1 großzügige Prise Zimt

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Salz

## Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen festen Teig kneten, mit etwas Mehl gut 1cm dick ausrollen und Formen (z.B. Sterne oder Herzen) ausstechen. Mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Wasser bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175C° ca. 10 min backen (Lebkuchen nie zulange backen, sonst wird er trocken). Dieser Lebkuchen ist sofort weich und sollte alsbald gegessen bzw. in einer Keksdose aufbewahrt werden.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>