Pfefferkuchen vegan – das leckerste Rezept zur Weihnachtszeit



Zutaten für 1 Backblech

Teig

- 150 g Kokosblütenzucker*
- 80 g Kokosöl neutral*
- 50 ml Wasser
- 300 g Dinkelvollkornmehl*
- ½ Pck. Weinsteinbackpulver
- 15-20 g Lebkuchengewürz*
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer*

Guss

- 60 g Puderzucker aus Birkenzucker*
- 3-4 TL Wasser

TIPP: Man kann den Birkenzucker* auch in einer Kaffeemühle* zu feinem Puderzucker selbst vermahlen. Das lässt sich gut auf Vorrat herstellen, so dass man ihn direkt griffbereit hat. Es ist einfach auf Dauer günstiger, als fertigen Puderzucker aus Birkenzucker* zu kaufen.

Zubereitung

- Kokosblütenzucker*, Kokosöl* und Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze zerlassen.
- Danach die Masse wieder abkühlen lassen.
- Mehl*, Backpulver, Lebkuchengewürz* und Pfeffer* in einer Backschüssel vermischen.
- Nun die zerlassene Masse darüber verteilen und mit der Hand unterkneten.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und eine Backunterlage* bereit legen.
- Den Teig auf der bemehlten Backunterlage* 0,5-1 cm dick ausrollen und Sterne, Herzen oder andere Figuren ausstechen.
- Pfefferkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 12-15 Minuten backen.
- Nach dem Backen auf dem Blech auskühlen lassen.

Guss

- Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren.
- Die ausgekühlten Pfefferkuchen damit verzieren.
- Tipps zur Aufbewahrung/Lagerung findest du hier

*= Werbung

Tipp für Berufstätige
Wenn es im Alltag schnell gehen muss, helfen dir meine 150 einfachen basischen Rezepte, die du ohne großen Aufwand zubereiten kannst.