

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Orangen-Schoko-Lebkuchen

Zutaten

Für 10-12 Lebkuchen

Für die Lebkuchen

60 g getrocknete Feigen
50 g getrocknete Cranberries
100 g Haferflocken
30 g geschrotete Leinsamen
100 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Kokosblütenzucker
2 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
1 Bio-Orange – Abrieb und Saft
50 g (dunkles) Mandelmus
120 ml Pflanzendrink

Für Glasur & Dekoration

2 Tafeln VIVANI Feine Bitter Orange Schokolade
Deko nach Belieben, z.B. Orangen-Zesten, Zuckersterne, Schokoraspel oder Mandeln

So wird's gemacht

- 01** Den harten Stielansatz der getrockneten Feigen entfernen. Feigen dann zusammen mit den Cranberries hacken bzw. in kleine Stückchen schneiden.
- 02** Die geschroteten Leinsamen mit 4 EL Wasser verrühren und ein paar Minuten quellen lassen.
- 03** Die Haferflocken im Mixer fein mahlen. Dann in einer Rührschüssel zusammen gemahlene Haselnüssen, Kokosblütenzucker, Lebkuchengewürz und Backpulver vermischen.
- 04** Das gequollene Lein-Ei hinzufügen. Die Schale der Orange abreiben und ebenfalls dazugeben. Dann die Orange auspressen und 50 ml davon zusammen mit dem Pflanzendrink und dem Mandelmus zu den übrigen Zutaten geben.
- 05** Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
- 06** Den Teig mit einem Löffel gleichmäßig verrühren und in kleinen Häufchen auf das Blech setzen. Die Teigkleckse mit zwei Löffeln leicht rundlich und flach in Form bringen.
- 07** Die Lebkuchen 15-16 Minuten backen und anschließend kurz abkühlen lassen.
- 08** Währenddessen die Schokolade im Wasserbad vorsichtig und langsam schmelzen lassen. Nach Belieben die abgekühlten Lebkuchen mit Schokolade bestreichen oder sie hineintauchen.
- 09** Die Lebkuchen nach Wunsch dekorieren, z. B. mit Orangenzesten, Zuckersternen, Schokoraspeln oder Mandeln.

TIPP: In einer mit Papier ausgelegten Keksdose aus Blech halten sich die Lebkuchen für rund 2 Wochen frisch.