

# Lebkuchentörtchen mit belgischer Pralinencreme

## Zutaten für 12 Törtchen

130g Mandeldrink  
60g Zuckerrübensirup  
40g Sonnenblumenöl  
140g Rohrzucker  
½ TL Zimt  
2 Prisen Lebkuchengewürz  
1 EL Zitronensaft

150g Weizenmehl (405er)  
20g Roggenmehl  
6g Backpulver  
5g Kakao

30g geriebene Zartbitterkuvertüre  
70g kleingeschnittene Lebkuchen

## Zutaten Pralinencreme:

50g Mandeldrink  
75g Zartbitterkuvertüre gehackt  
20g weiße vegane Schokolade  
3g Vanillezucker  
1 Prise Lebkuchengewürz  
125g vegane Margarine (z.B. ALSAN)

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Kuvertüre fein reiben, die Lebkuchen in kleine Würfelchen schneiden.

Nun die ersten sieben Zutaten in einen Mixbehälter geben und gründlich mixen. Weizenmehl, Roggenmehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben, die geriebene Kuvertüre und die Lebkuchenstückchen dazugeben. Die flüssigen Zutaten dazugeben und mit einem Lochrührlöffel alles zusammenrühren.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und die Masse darin gleichmäßig verteilen. Auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

Nun gleich mit der Creme weitermachen. Dazu die Kuvertüre und weiße Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Den Mandeldrink aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre- und Schokostückchen mit Vanillezucker und dem Lebkuchengewürz unterrühren. Den Canache beiseite stellen und abkühlen lassen.

Nun die zimmerwarme Margarine mit einem Rührgerät luftig aufschlagen, dann den Canache nach und nach zugeben und weiterschlagen, bis sich alles gut vermischt hat. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf die Lebkuchentörtchen spritzen.



## Mehrgenerationenhäusle

### Zutaten für den Gewürzteig:

125g vegane Margarine (z.B. ALSAN)  
125g brauner Zucker (nicht zu grob)  
250g Mehl  
½ TL Backpulver  
1 TL Zimt  
1 TL Spekulatiusgewürz  
1 TL Vanillezucker  
50g Mandeldrink



Für den Teig die zimmerwarme Margarine mit dem Zucker verkneten. Dann die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem Teig kneten. Diesen für mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen; besser über Nacht.

Dann den Teig kurz durchkneten und ca. 1,5 mm dick ausrollen. Nun kann man dem Teig noch mit einer Reliefteigrolle ein Muster verpassen, bevor man mit dem Ausstechen von verschiedenen Formen beginnt. Die Plätzchen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Wer die Plätzchen als Baumschmuck verwenden möchte, sticht nun noch kleine Löchlein zum Aufhängen in die Figuren. Die Bleche nun nacheinander bei 185°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Ofen für ca. 13 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen kann man die Plätzchen nun mit hübschem Garn auffädeln und aufhängen, oder man lagert sie in einer gut schließenden Gebäckdose, wo sie schön knusprig bleiben können.