

Vegane Schoko-Lebkuchen-Kugeln

(ergibt ca. 30 Stück, je nach Kugelgrösse)

Zutaten:

150g dunkle Schokolade
60g vegane Margarine
150g Apfelmus
90g Xylit oder Zucker
130g Dinkelmehl
4 EL Maisstärke
1 EL Kakaopulver (ungesüsst)
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

Puderzucker (zum Wälzen der Kugeln)



So wird's gemacht:

- Schokolade grob zerkleinern und zusammen mit der Margarine schmelzen. Apfelmus und Zucker vermengen und mit der Schoko-Mischung verrühren. Mehl mit den restlichen Zutaten vermischen und alles zusammen zu einem Teig kneten.
- Teig, wenn möglich, ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschliessend aus dem Teig teelöffelgrosse Kugeln formen. Kugeln in Puderzucker wälzen und auf Backblech geben.
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 bis 15 Minuten backen.

Rezept und kleines Foto: von Nicole Weisswanges Blog «Lila Karotte»

Für mehr Informationen und leckere nachhaltige Rezepte: www.lila-karotte.com