

Lebkuchen mit Rapsprotein



Zutaten

150 ml Kaffee	150 g Mandeln gemahlen
50 g Orangeat	15g Lebkuchengewürz
50 g Zitronat	1 Esslöffel Kakaopulver
40 g weiche Butter	3g Hirschhornsalz bzw. Natron
200g brauner Zucker	230g Dinkelmehl
2 mittelgroße Eier	
80 g Honig	
1 Esslöffel Rapsfreund	
70g Rapsprotein	



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

Zubereitung

- Step 1:** Den Kaffee brühen und abkühlen lassen. Orangeat und Zitronat grob mixen oder klein schneiden. Den Zucker mit der weichen Butter verrühren. Den Honig unterrühren und jedes Ei einzeln dazu rühren.
- Step 2:** In einer Schüssel Mandeln, Walnüsse, Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Orangeat und Zitronat, sowie 1 Esslöffel Rapsfreund mischen und dann zu den in bereits Step 1 gemischten Zutaten hinzugeben.
- Step 3:** Das Hirschhornsalz im Kaffee auflösen und den Kaffee dann im Wechsel mit Mehl und Protein zu den anderen Zutaten mit einrühren.
- Step 4:** Die Schüssel abdecken und einige Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- Step 5:** Ein Backblech fetten und den Teig ca 2 cm dick ausstreichen. Je nach Größe des Backbleches ist nicht das ganze Blech bedeckt. Macht aber nix... der Teig läuft ja nicht.
- Step 6:** Bei 180 Grad Heißluft 20 bis 25 Minuten backen. Holzstäbchenprobe machen.

Unser Tipp: Den ausgekühlten Lebkuchen kann man nach Lust und Laune eine Schokoglasur oder Puderzuckerglasur verpassen und mit Nüssen oder Backperlen verzieren. Man kann sie aber auch so lassen, dann sind sie weniger süß. In Stücke schneiden und luftdicht aufbewahren...