

## Lebkuchen mit Pfiff (vegan)

### Zutaten:

300 g Honig (vegan: Agaven-Sirup)  
250 g Walnüsse (grob gemahlen)  
250 g Mandeln (grob gemahlen)  
Schale einer unbehandelten Orange und einer  
unbehandelten Limette  
600-800 g Süßkartoffeln  
300 g Apfelmus  
1 TL Zimt  
½ TL Nelke  
½ -1 TL Koriander  
½ -1 TL Piment  
½-1 TL Muskat  
½ -1TL Kardamom  
Etwas Natron  
Oblaten  
1 daumengroßes Stück frischer Ingwer (gerieben oder möglichst klein gehackt)  
Optional: je 100 g Orangeat und Zitronat (in kleine Stückchen geschnitten)



### Zubereitung:

1. Kochen Sie die Süßkartoffeln, schälen Sie diese und zerdrücken Sie diese zu einem Püree.  
Stellen Sie dieses nun erst mal auf die Seite.
2. Rühren Sie das Apfelmus mit dem Honig schaumig.
3. Mischen Sie die Nüsse mit den Gewürzen und dem Natron.
4. Heben Sie die Nussmischung und das Süßkartoffel Püree unter die Apfelmus-Honig-Masse.
5. Geben Sie den gehackten Ingwer und eventuell das Zitronat und Orangeat hinzu.
6. Geben Sie jeweils 1 EL der Teig Masse auf eine Oblate und verzieren Sie Ihren Lebkuchen mit einer ganzen Nuss oder Mandelscheiben oder was Ihnen sonst noch so einfällt.
7. Backen Sie den Lebkuchen für ca. 20-25 Minuten bei 175 Grad.