

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Samichlaus-Läbchueche

### Zutaten

250 g  
Zucker  
250 ml  
Sojasahne  
250 g  
Birnel (Birndicksaft)  
250 ml  
Süssmost (Apfelsaft)  
500 g  
Ruchmehl (entspricht Type 1050)  
500 g  
Weissmehl  
10 g  
Natron  
2 EL  
Lebkuchengewürz  
1  
Backpulver  
  
geschälte Mandeln  
  
Belegkirschen

Backblech mit hohem Rand oder zwei rechteckige Formen  
Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

### Zubereitung

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Sojasahne und Zucker schaumig aufschlagen. Birnel, Süssmost und Lebkuchengewürz zufügen. Natron in 2 EL Most auflösen, ebenfalls zugeben und alles gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Masse vermengen.  
Das Blech mit Backpapier auslegen und/oder mit Öl bestreichen. Teigmasse daraufgeben und im Ofen ca. 6 Minuten bei 250 Grad backen. Temperatur auf 180 Grad reduzieren und den Lebkuchen in 35 bis 40 Minuten fertig backen. Auf dem Blech auskühlen lassen und vorsichtig mit einem Messer lösen. Für den Glanz eventuell ganz dünn mit etwas Speiseöl einpinseln. Mandeln mit einem scharfen Messer längs halbieren. Lebkuchen mit Mandeln und Kirschen belegen.

### Zusatzinfo:

*Teig auf zwei Formen aufteilen und eine Hälfte statt mit Kirschen und Mandeln mit Puderzucker bestäuben.*

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Dieses Rezept von [Chnüppelwiibli für Vegi-Info 2011-4](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2011-12-07 08:57:39

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2057](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2057)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [4]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2057&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2057&lang=de)

#### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://chnueppelwiibli.wordpress.com/>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>