



## Lebkuchen-Käse Torte (vegan)

(349 kcal, KH 30 g, P 5 g, F 23 g)

### Zutaten

#### Boden

300 g Lebkuchen Kekse\*  
80 g vegane Butter oder Margarine

#### Füllung

250 g Cashewkerne  
120 ml Pflanzenmilch  
15 g vegane Butter oder Margarine  
60 g Dattelsirup  
2 TL Zitronensaft  
1 Pck Vanillezucker  
1 ½ TL Ingwer, gemahlen  
1 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz

#### Toppings

5-6 Lebkuchenkekse, 3 EL Granatapfelkerne, 2 EL gehackte Mandeln, Buttercreme\*

### Zubereitung

Cashewkerne über Nacht in Wasser einweichen. Für den Boden eine 20 cm runde Springform mit Backpapier auslegen. Lebkuchen Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz oder ähnlichem fein zerbröseln. Geschmolzene Butter mit den Krümeln vermischen, bis ein Teig entsteht. Den Teig in die Backform drücken.

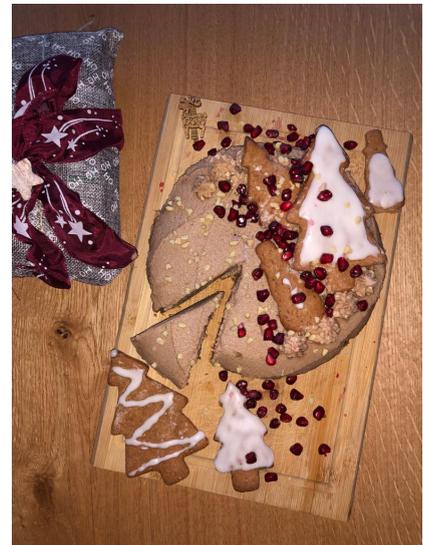
Cashewkerne mit kaltem Wasser abbrausen und mit den restlichen Zutaten für die Füllung in einen Mixer geben. Durchmischen, bis eine cremige Masse entsteht und über den Keksboden in die Form gießen. Die Torte für 4-6 Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Vor dem Servieren 30 Minuten auftauen lassen. Den Kuchen mit Buttercreme\*, Lebkuchenkekse, Granatapfelkernen und gehackten Mandeln dekorieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** 1,5 Stunden, 8 Stunden Einweichen der Cashewkerne, 4-6 Stunden Kühlzeit

**Tipp:** \* Die Kekse kannst du selbst backen oder kaufen.

\* Zum Dekorieren kannst du zusätzlich eine Buttercreme herstellen. Dazu 120 g Puderzucker, 20 g vegane Butter, 20 g veganen Frischkäse und jeweils einen halben Teelöffel Zimt und gemahlenen Ingwer mit einem Handrührgerät vermischen.





## Lebkuchenkekse (vegan)

(331 kcal, KH 60 g, P 7 g, F 7 g)

### Zutaten für 2 Bleche, ca. 30 Stück

300 g	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2 TL	Ingwer, gemahlen
2 TL	Zimt
1 Prise	Muskatnuss
2 TL	Lebkuchengewürz,
45 g	vegane Butter, zimmerwarm
100 g	brauner Zucker
80 g	Zuckerrübensirup
4 EL	Apfelmus

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Ingwer, Zimt, Muskatnuss und Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel vegane Butter und Zucker mit einem Handrührgerät cremig mixen. Zuckerrübensirup und Apfelmus dazugeben, weiter rühren, bis alles gut vermengt ist.

Mehlmischung dazugeben und kneten, bis ein klebriger Teig entsteht. In zwei Teile teilen und jeweils zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Die Kekse mit beliebigen Plätzchenausstechformen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 8-10 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde, plus 1 Stunde Kühlzeit