



# Lebkuchen – sorgenfrei geniessen

(enthält Soja – frei von Milch, Ei, Weizen, Gluten, Nüssen und Sellerie)

## Zutaten

- 150 g Sojajoghurt
- 120 ml Reisdrink
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 3 EL Birnendicksaft
- 1 ½ TL Natron
- 225 g gluten- und weizenfreie Mehlmischung

## Zuckerguss

- 120 g Puderzucker
- 1-2 EL Wasser



Geeignete Produkte mit dem Schweizer Allergie-Gütesiegel finden Sie auf [www.service-allergie-suisse.ch](http://www.service-allergie-suisse.ch)

## Zubereitung

- Joghurt, Reisdrink, Gewürze und Birnendicksaft zusammen verrühren.
- Natron unter das Mehl geben.
- Das Mehl in die Schüssel sieben und gut verrühren.
- Die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (Ø 24cm) geben.

## Backen

- Heissluft 180 °C
- unterste Rille
- ca. 60 Minuten

Dann den Backofen ausschalten und Lebkuchen ca. 15 Minuten im Ofen auskühlen lassen.  
Nach Wunsch mit Zuckerguss verzieren.

**Tip:** Nach Belieben den noch warmen Lebkuchen mit Birnendicksaft bestreichen.  
Dies ergibt einen schönen Glanz.

*Adaptiertes Rezept.  
Originalrezept von Gabriela von Rotz-Amstalden in:  
Nahrungsmittelallergien. Allergenarme Rezeptsammlung  
für Kinder und Erwachsene mit Nahrungsmittelallergien  
und -intoleranzen.*

