



Rezeptvorschlag | Acker | Oktober 2025

Acker präsentiert: Rote Bete Lebkuchen im Schokomantel

FÜR 24 STÜCK BRAUCHT MAN

- ca. 40 Minuten Zeit
- Pürierstab
- große Schüssel
- Nudelholz
- Ausstecher
- kleine Schüssel
- Gitter

ZUTATEN

- 200 g rote Bete (gegart)
- 100 ml Milch oder pflanzliche Alternative (z. B. Hafermilch)
- 40 ml Pflanzenöl
- 400 g Dinkelmehl oder 300 g Mandelmehl
- 150 g Rohrzucker (oder Süße nach Wahl)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 40 g Backkakao (ungesüßt)
- 15 g Backpulver
- 15 g Lebkuchengewürz
- 300 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Die gegarte Rote Bete mit Milch und Pflanzenöl pürieren.
2. Anschließend Mehl, Zucker, gemahlene Mandeln, Backkakao, Backpulver und Lebkuchengewürz in einer großen Schüssel vermischen.
3. Die feuchten Zutaten in die Schüssel zu den trockenen Zutaten geben und mit den Händen den Teig gut durchkneten.

4. Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz etwa 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechern die gewünschten Formen ausstechen. Den übriggebliebenen Teig erneut kneten, ausrollen und ausstechen, bis der Teig komplett verbraucht ist.
5. Die Teigstücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und sie bei 180 °C etwa 10 bis 15 Minuten backen.
6. Zu guter Letzt die Schokolade in der kleinen Schüssel in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und die abgekühlten Lebkuchen damit ummanteln. Jetzt müssen sie nur noch auf dem Gitter abtropfen und 4 Stunden lang abkühlen.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

Tipp: Das Rezept lässt sich ganz leicht auch **vegan und glutenfrei** zubereiten. Einfach Dinkelmehl durch **Mandelmehl** ersetzen und statt Milch eine **pflanzliche Alternative** verwenden.