SCHOKO-LEBKUCHEN

4.4 bei 37 Bewertungen

30 min | Heißluft | 170 Grad | 13 min

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen weichen Teig kneten.
2. Mit den Händen zu walnussgroßen Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 13 Minuten backen.
4. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die etwas ausgekühlten Kekse darin tunken. Ich habe zusätzlich mit geschmolzener heller Schokolade die Lebkuchen verziert.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Und falls es mal schnell gehen muss und die Kekse etwas größer sein dürfen, kann man sich mit einem Eisportionierer helfen.

Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

4	Eier
130 g	brauner Zucker
250 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
50 g	Nougatcreme
250 g	Mandeln gemahlen
5 g	Zimt
10 g	Lebkuchengewürz

ZUM VERZIEREN

200 g	dunkle Schokolade
	helle Schokolade