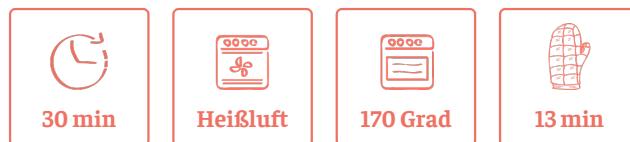


# SCHOKO-LEBKUCHEN

★★★★★ 4.4 bei 38 Bewertungen



## 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.



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  |