

SCHOKOLEBKUCHEN

★★★★★ 4.7 bei 25 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Teig alle Zutaten gut miteinander vermischen und in einen Spritzsack füllen.
- 2** Nun die Lebkuchen Flexiform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/lebkuchen-flextform/>) mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft 15 Minuten backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
- 3** Für die Glasur die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, Öl dazugeben und gut rühren. Dann etwas überkühlen lassen und die etwas ausgekühlten Lebkuchen damit überziehen.
- 4** Danach bei Raumtemperatur fest werden lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Der Teig kann auch in Muffinsförmchen gefüllt werden, wenn ihr keine Lebkuchenform besitzt.

Zutaten

24 STÜCK

TEIG

2	Eier
150 g	Staubzucker
10 g	Vanillezucker
130 g	weiche Butter
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Weizenmehl 700
10 g	Backkakao
5 g	Lebkuchengewürz
200 g	Milch

GLASUR

200 g	Schokolade
15 g	Öl