SCHOKOLEBKUCHEN















Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander vermischen und in einen Spritzsack füllen.

Nun die <u>Lebkuchen Flexiform</u>
(https://www.backenmitchristina.at/produkt/lebkuchen-flexiform/) 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.

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.

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

	1213
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	Ö1