



Milchbrötchen-Lebkuchen

Zutaten:

- 8 Milchbrötchen
- 175 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 300 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Pck Lebkuchengewürz
- 100 ml Milch
- 1 Pck. Backpulver
- Außerdem
- Backoblaten 5 cm
- Kuvertüre
- Deko



Zubereitung:

- Milchbrötchen in ca. 1×1 cm große Stücke schneiden. In der Küchenmaschine mit restlichen Zutaten gut verrühren bis ein schöner Teig entsteht.
- **Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Mit Hilfe eines Portionierers, einer Lebkuchenglocke oder zwei Löffeln den Teig auf die Oblaten setzen. Bei Bedarf mit einem nassen Löffel oder dem kleinen Streicher die Masse etwas glatt streichen. (siehe Tipp)
- Für 22 Min. hellbraun backen, dann zum auskühlen auf das Kuchengitter heben.
- Wenn die Lebkuchen kalt sind nach Belieben mit Kuvertüre/Zuckerguss bepinseln und mit Zuckerstreusel dekorieren.
- **TIPP**
 - Die Lebkuchen laufen nicht auseinander. Daher schon vor dem Backen auf eine schöne Form achten!

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>