

SCHOKOLEBKUCHEN

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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-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.
- 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