

# Milchbrötchen-Lebkuchen

Die Milchbrötchen-Lebkuchen schmeckt einfach grandios und sind in der Zubereitung auch gar nicht so schwierig. Grade in der Adventszeit ein willkommenes Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 1,5 h

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

8 Stk.	Milchbrötchen (ca. 320g)
200 g	Zucker
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
300 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Packung	Lebkuchengewürz (ca. 15g)
100 ml	Milch (kalte)
1 Packung	Backpulver
100 g	Haselnusskrokant
1 Packung	Oblaten (70 mm Durchmesser)
Nach Belieben	Kuvertüre (zum Überziehen)

## Zubereitung

1. Für die **Milchbrötchen-Lebkuchen** zuerst die Milchbrötchen in kleine Stücke, in eine Schüssel zupfen.
2. Dann den Zucker, die Eier, die Haselnüsse, das Lebkuchengewürz, die Milch, das Backpulver und das Haselnusskrokant hinzufügen.
3. Nun alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts gründlich verkneten.

4. Jetzt ca. 1-2 Esslöffel von der Lebkuchen-Masse auf eine Oblate geben und leicht kuppelförmig aufstreichen. Das geht am besten, wenn man den Löffel zwischendurch immer mal wieder mit etwas Wasser befeuchtet.
  
5. Anschließend die Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und den Ofen auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Lebkuchen sollten dann ca. 20 Minuten backen und bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
  
6. Für die Schokoglasur die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren.
  
7. Letztendlich die Lebkuchen mit der geschmolzenen Schokolade überziehen und bis zum Verzehr auf einem Stück Backpapier trocknen lassen. Die Masse ergibt je nach Dicke ca. 25 Stück.

## **Tipp**

Die Milchbrötchen-Lebkuchen können individuell noch mit anderen Schokoladensorten oder Nüssen u.s.w. Dekoriert werden. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.