Schokoladen-Lebkuchen

Die einfachen Schokoladen-Lebkuchen mit Glasur sind eine vorzügliche und traditionelle Weihnachtsbäckerei im Advent.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

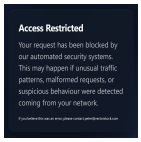
250 g	Weizenmehl (Type 700)
150 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
10 g	Backkakao
5 g	Lebkuchengewürz
130 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 ml	Vollmilch
2 Stk.	Eier
200 g	Schokolade (für die Glasur)

Zubereitung

1. Für die einfachen **Schokoladen-Lebkuchen** den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Das Mehl mit Staubzucker, Vanillezucker, Backpulver, Backkakao und Lebkuchengewürz in einer Rührschüssel vermischen. Die weiche Butter, Milch und Eier hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten.

2. Jetzt den Teig in die Flexiform füllen, überstehende Teigreste mit einem scharfen Messer entfernen. Im Backofen 15 Minuten backen, aus der Form lösen und den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

3. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen. Den abgekühlten Lebkuchen mit der Schokolade glasieren. Fest werden lassen, die Schokoladen-Lebkuchen in Keksdosen an einem kühlen Platz aufbewahren.



Unsere Empfehlung [hier bestellen]
FlexiForm
Keksform, Lebkuchen



Tipp

Zusätzlich die Schokoladen-Lebkuchen noch mit dunkler Schokolade verzieren. Wenn man keine Flexiform besitzt einfach mit der Hand kleine Kugeln formen und etwas flach drücken.