

Lebkuchen aus Milchbrötchen



Zutaten:

- 8 Milchbrötchen
- 3 Eier
- 150g Zucker
- 300g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- 15g Lebkuchengewürz
- 100ml Milch
- 100g gehackte Haselnüsse, gehackte Trockenfrüchte oder Krokant
- Backoblaten
- Kuvertüre
- Puderzucker

Zubereitung:

Milchbrötchen klein rupfen. Alle Zutaten vermischen. Klebrigen Teig zum Beispiel mit Eisportionierer, Lebkuchenglocke oder Spritzbeutel auf Oblaten geben. Bei 170 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten backen, bis sie golden sind. Auskühlen lassen, dann mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss überziehen und dekorieren.

