

Rezept

Kleines Lebkuchen-Gebäck

Ein Rezept von Kleines Lebkuchen-Gebäck, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Honig	75 g Rohrzucker
75 g Butter	3 EL Milch
2 TL Lebkuchengewürz	2 Eier
250 g Mehl	1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver	50 g Raspelschokolade
Backpapier für das Backblech	96 bunte Papierpralinenförmchen zum Backen
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 48 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Honig mit Rohrzucker, Butter und Milch in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Lebkuchengewürz unterrühren. Die Masse abkühlen lassen.
2. Die Eier unter die Honigmasse rühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und mit der Raspelschokolade unter die Honigmasse ziehen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Je 2 Pralinenförmchen ineinanderstellen und auf das Blech setzen. Die Förmchen mit je 1/2 TL Teig füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderrucker bestäuben.