

Rezept

Lebkuchen-Cereals

Ein Rezept von Lebkuchen-Cereals, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig

250 g Weizenmehl

60 g Butter

1 Eiweiß

1 TL Kakaopulver

100 ml Honig

50 g braunen Zucker

1 TL Lebkuchengewürz

1/2 TL Backpulver

Außerdem

1 Waffeleisen für belgische Waffeln

Apfel (oder eine Handvoll anderes Obst)

Milch oder Quark

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 612 kcal

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, Honig und Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die sirupartige Flüssigkeit mindestens bis sie lauwarm ist abkühlen lassen.
2. Weizenmehl mit Lebkuchengewürz, Backpulver und Kakaopulver vermengen. 1 Ei und die abgekühlte Zucker-Butter-Flüssigkeit hinzugeben. Alles zu einem Teig verkneten.
3. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit genügend Abstand zueinander auf dem vorgeheizten Waffeleisen verteilen. Circa 2 Minuten backen lassen.
4. Die Cereals zusammen mit Milch oder Quark und etwas Obst servieren. Gut dazu passt auch etwas Honig oder Ahornsirup.