

Rezept

Nougat-Lebkuchen Rollenkekse

Ein Rezept von Nougat-Lebkuchen Rollenkekse, am 20.04.2024

Zutaten

- 200 g** Rollenkeks-Grundteig
- 50 g** schnittfeste Nougatmasse
- 2** Elisenlebkuchen (am besten mit Schokolade)

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Hackt die Lebkuchen in sehr kleine Stücke, verknetet sie mit der Nougatmasse und formt daraus eine dünne Rolle (oder wie ich: ein Prisma) von 20cm Länge.

2. Rolllt den Grundteig auf 10x20cm aus und die Lebkuchenrolle darin ein.

3. Die Rolle muss nun in Frischhaltefolie für 20 Minuten ins Gefrierfach.

4. Folie abnehmen, 0,5cm breite Scheiben abschneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.