Rezept

# Nougat-Lebkuchen Rollenkekse

Ein Rezept von Nougat-Lebkuchen Rollenkekse, am 14.11.2026

## 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. Rollt 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.