

Lebkuchen - Kugeln

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 50 Stück

350	Gramm	Lebkuchen
75	Gramm	Butter - weich
125	Gramm	Schokolade - Vollmilch oder Zartbitter
125	Gramm	Mandeln - gemahlen
2	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Schokolade schmelzen, Lebkuchen zerbröseln und mit Butter in der Küchenmaschine verkneten. Aus der Masse walnußgroße Kugeln formen. Mandeln mit Puderzucker vermischen und die Kugeln darin wälzen. Lebkuchen- Kugeln für ca. 2Std. in den Kühlschrank stellen. Kühl aufbewahren.

503 kcal / 100g;70 kcal / Stück;14 g / Stück;fett 31 %

30 min Zubereitung

120 min Ruhezeit