



Lebkuchen am Stiel – Variante für Eilige –

Zutaten

Für ca. 20 Stück (je nach Ausstechform und Größe)

800 g Lebkuchenteig aus dem Kühlregal
200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
goldene Zuckerdekorationen (z. B. Perlen oder Sterne)
20 Eis- oder Lolli-/Cakepop-Stiele aus Holz

So wird's gemacht

01 Den Lebkuchenteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen.

02 Mit verschiedenen Ausstechformen (z. B. Sterne, Herzen, Rentiere, Tannenbäume) ca. 20 Formen ausstechen. Dabei die Teigreste immer wieder zusammenkneten und erneut ausrollen.

03 Die ausgestochenen Formen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nach Packungsanweisung backen (ca. 10–12 Minuten). Die Lebkuchen sollten durchgebacken, aber nicht zu dunkel werden.

04 Die noch warmen Lebkuchen sofort nach dem Backen seitlich vorsichtig ein kleines Stück einschneiden und einen Stiel hineinschieben. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

05 Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen, bis sie glatt und glänzend ist.

06 Jeden „Lebkuchen-Lolli“ mit der Vorderseite in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Kurz abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.

07 Sobald die Schokolade leicht angezogen ist, goldene Zuckerdekorationen darüberstreuen.

08 Die Schokolade komplett fest werden lassen. Die „Lebkuchen-Lollis“ einzeln verpacken und bis zum Verschenken kühl aufbewahren.