

# Lebkuchen-Kugeln

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Konfekt-Masse:

200 g Lebkuchenbrösel  
100 g zerbröselte Biskotten  
80 g heiße, passierte  
Ribiselmarmelade  
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

### Zum Glasieren:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### Zum Wälzen:

gesiebtes Kakaopulver (süß)  
gesiebter Staubzucker

## 1 Konfekt-Masse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einer kompakten Masse verkneten.

2 Die Masse zu walnussgroßen Kugeln formen und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

## 3 Zum Glasieren und Wälzen:

Die Kugeln mit etwas Glasur zwischen den Handflächen rollen und sofort in Kakao oder Staubzucker wälzen. Die Lebkuchen-Kugeln kalt stellen.