

Lebkuchenbomben

25 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

60 g Rosinen
5 EL Rum

Spezialteig:

60 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
180 g Honig
3 Eier (Größe M)
½ Pck. Lebkuchengewürz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
60 g fein gehacktes Zitronat
60 g geriebene Mandeln
250 g Roggenmehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
vorbereitete Rum-Rosinen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
25 gezuckerte Walnushälften

- 1 Zum Vorbereiten:**
Rosinen mit Rum verrühren und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.
- 2** Butter mit Staubzucker und Honig unter Rühren erwärmen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.
- 3 Spezialteig:**
Eier mit Gewürz und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Honig-Masse, Zitronat, Mandeln und Rum-Rosinen dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und zu einem zähen Teig verkneten.
- 4** Den Teig mit einem Löffel in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform geben.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



5 Zum Verzieren:

Die Glasur mit einem Kaffeelöffel auf den Lebkuchenbomben verteilen und mit Nusshälften verzieren.

