

Lebkuchenlollis

etwa 12 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

12 Holzspieße

Lebkuchen-Masse:

300 g Lebkuchenknöpfe

3 EL Orangenlikör

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

1 Prise Lebkuchengewürz

1 Pkg. Dr. Oetker Winter Streu

Dekor (zur Saison erhältlich)

Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Lebkuchen-Masse:

Den Lebkuchen grob zerbröseln und mit Orangenlikör zu einer Masse verkneten. Aus der Masse 12 Kugeln formen. Die Holzspieße ca. 2 cm tief in Glasur tunken und sofort in die Kugeln stecken.

2 Zum Verzieren:

Glasur mit Gewürz verrühren und die Kugeln darin tunken. Vor dem Festwerden mit beliebigem Dekor verzieren. Die glasierten Kugeln zum Festwerden am besten in einen mit Reis oder Zucker gefüllten Becher stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Lebkuchenlollis bis zum Verzehr kalt stellen.