

# Lebkuchenmurmeln

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Masse:

300 g Lebkuchenbrösel  
100 ml Rum  
3 EL heiße Ribiselmarmelade  
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### Zum Wälzen:

gesiebter Staubzucker  
gesiebtes Kakaopulver (süß)

- 1 Konfekt-Masse:**  
Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und zu einer kompakten Masse verkneten. Ca. 15 Min. kalt stellen.
- 2 Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen und nach Wahl in Staubzucker oder Kakao wälzen.**
- 3 Die Lebkuchenmurmeln in einer gut schließenden Dose kalt stellen.**