

# Lebkuchenwölkchen

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Schoko-Sandmasse:

- 180 g weiche Butter
- 100 g flüssige Zartbitterkuvertüre
- 3 EL Honig
- 140 g gesiebter Staubzucker
- 1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 150 g glattes Mehl
- 2 KL Dr. Oetker Backpulver

### Advent-Mix zum Tränken:

- $\frac{1}{8}$  l Wasser
- 2 EL Honig
- 1 Gewürznelke
- 1 Beutel Glühweingewürz
- 2 EL Rum

### Zum Bestreichen:

- 100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1/2 Becher)
- 40 g flüssige Butter
- Lebkuchengewürz

### Zum Verzieren:

- geschälte, ganze Mandeln
- 12 kandierte Kirschen
- Kristallzucker

- 1 Für die Masse Butter mit Kuvertüre, Honig, Staubzucker, Aroma, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und unterrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 25 Minuten**

- 2 Für den Advent-Mix Wasser mit Honig und Gewürznelke kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und mit Glühfix ca. 2 Min. ziehen lassen. Rum einrühren und die lauwarmen Muffins damit tränken.
- 3 Die Glasur mit Butter und Lebkuchengewürz verrühren und die erkalteten Muffins damit bestreichen.



- 4 Die Mandeln auf die noch weiche Glasur geben. Die kandierten Kirschen in Kristallzucker wälzen und die Muffins damit dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: 50 g Rosinen mit 3 EL Rum vermischen und verschlossen ca. 2 Std. ziehen lassen. Die Rum-Rosinen unter die Masse rühren.

