

Lebkuchenlollis

etwa 12 Stück

 gelingt leicht bis 20 Min.**Zutaten:**

300 g Lebkuchen mit
Schokoladenüberzug (ungefüllt)
etwa 3 EL Orangenlikör

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchenglasur Winter
Dr. Oetker Winter Streudekor
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Außerdem:

etwa 12 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Kuchenglasur im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen.

2 Zubereiten:

Lebkuchen grob zerbröseln und mit Orangenlikör mit den Händen zu einer einheitlichen Masse verkneten. Etwa 12 gleich große Kugeln formen. Glasur in eine kleine Schale füllen. Einen Holzspieß ca. 2 cm tief in die Glasur eintauchen und sofort in eine Kugel stecken. Diese dann in der Glasur wenden und wenn die Glasur anzieht, mit den Dekoren verzieren. Überzogene Kugeln zum Festwerden am besten in einen Styroporblock stecken oder auf ein mit Backpapier belegtes Brett stellen (dann zwischendurch umsetzen). Mit den weiteren Kugeln genauso verfahren. **Hinweis:** Wenn die Glasur fest wird, kann diese wieder erwärmt werden. Kugeln bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Orangenlikör können Sie auch Orangensaft nehmen.
- Kuchenlollis können etwa 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.