Nah&Frisch



www.weltvonhaas.at Professional

Lebkuchen -Bites mit Oblaten & weißer Schokoglasur

Kuchen & Gebäck Kinder Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine minutenlang schaumig aufschlagen. Die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben. Die Masse gleichmäßig auf 15 Backoblaten verteilen, dabei am Rand etwas Platz lassen. Mit je einer weiteren Oblate belegen.

Die Lebkuchen Bites im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 20 bis 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die weiße Schokoglasur schmelzen. Die Lebkuchen Bites zur Hälfte in die Glasur eintunken und sofort mit gehackten Mandeln bestreuen.

Zutaten

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 75 g gehackte Nüsse
- 75 g gehackte Cranberries
- 3 EL Rum
- 350 g geriebene Nüsse
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Haas Bio Backoblaten
- 40 mm Für die Glasur:
- Weiße Schokoglasur
- 200 g gehackte Mandeln