



Lebkuchenmilchbrötchen

Lebkuchen Milchbrötchen

Zubereitung

Die Milchbrötchen oder einen Brioche Striezel mit einem Multizerkleinerer reiben. Dann alle Zutaten vermengen bis eine klebrige Masse entsteht!

Die Masse in einen Spritzsack mit einer großen glatten Tülle füllen und auf die Backplatten aufdressieren. Wenn die kleinen Tupfen unschöne Spitzen haben, den Finger mit frischem Wasser benetzen und die Spitzen eindrücken.

Bei 190 Grad Ober/Unterhitze 20 Minuten backen. Den Lebkuchen abkühlen lassen und in Schokoglasur tunken.

Zubereitungszeit
10 Minuten



Backzeit bei 190 °C
20 Minuten



Zutaten

8 Milchbrötchen
ca. 300 Gramm Striezel
200 Gramm Zucker
3 Eier
300 Gramm geriebene Nüsse
1 Pkg Lebkuchengewürz
100 ml Milch
1 Pkg. Backpulver
Backplatten