



PETER FEYLERS Rezeptideen

Feylers Lebkuchen-Kugeln

Zubereitung

Die Weißen Lebkuchen von der Oblate befreien, in kleine Würfel schneiden, die Mandeln zugeben und mit dem Maraschino tränken. Butter und Puderzucker schaumig schlagen, den Kakao und das Gewürz zugeben und mit den Lebkuchen zu einer Masse verarbeiten. Kleine Kugeln formen und in Schokoladenstreusel wälzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Lebkuchen-Kugeln halten sich gekühlt ca. 10 Tage.

Zutaten

für ca. 40 Stck
4 EL Maraschino
40g Kakao
250 g Weiße Lebkuchen
75g gemahlene Mandeln
75g Butter
60g Puderzucker
200g Schokoladenstreusel

