

## ZUTATEN

1 große Waffelplatte 20 x 30 cm  
3 Eiweiß (Größe M)  
Prise Salz  
150 g Zucker  
1 EL Vanillinzucker  
1 TL Weinsteinbackpulver  
1 - 2 TL Lebkuchengewürz  
300g Lebkuchenschokolade (z.B.  
"Ritter Sport Lebkuchen")  
1 EL Kokosfett  
1 weiches Lebkuchenherz

## LEBKUCHEN SCHOKOKÜSSE

1. Eiweiß zusammen mit Prise Salz, sowie Zucker und Vanillezucker über einem heißen Wasserbad leicht erhitzen und dabei ständig umrühren. Ei-Zucker-Gemisch anschließend 6-7 Minuten zu einer hellen, steifen Masse aufschlagen und nach und nach das Weinsteinbackpulver zugeben. Abschließend mit Lebkuchepulver abschmecken
2. 12 ca. 5 cm große Kreise aus den Waffelblättern ausstechen und auf ein Brett setzen
3. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit offener Lochtülle füllen und diese mit gleichmäßigem Druck auf jeden Waffelboden setzen. Schokoküsse für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
4. Lebkuchenschokolade mitsamt Kokosfett über einem heißen Wasserbad oder bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle unter ständigem Umrühren schmelzen lassen
5. Schokoküsse auf ein Gitter setzen und dieses wiederum auf ein sauberes Backblech setzen. So wird die vorbeigelaufene Schokolade aufgefangen und kann noch einmal für Übergießen verwendet werden. Schokolade in ein hohes Glas füllen und gleichmäßig über die Schokoküsse gießen. Das weiche Lebkuchenherz zerkrümeln und über die Schokoküsse streuen. Im Kühlschrank kurz fest werden lassen und noch frisch genießen

REZEPT FÜR: 12 STÜCK  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 10 MIN)



NOTIZEN