



Lebkuchen-Riegel-Kekse mit duplo

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Portionen: 12 **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

Utensilien: große Rührschüssel, Schneebesen, Backblech, Backpapier, Nudelholz, Messer, Schneidebrett, kleine Schüssel, kleiner Topf (für das Wasserbad), Spritzbeutel

Zutaten:

Für den Teig:

- 6 duplo White
- 150 g Vollkornmehl
- 50 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 100 g Apfelmus
- 60 ml Pflanzenöl
- 100 g weiße Schokolade (zum Verzieren)

Zubereitung:

1. Kleine Vorbereitung

duplo White fein hacken und beiseitestellen.

2. Teig zubereiten

In einer großen Rührschüssel das Vollkornmehl, den Zucker, das Kakaopulver und das Lebkuchengewürz miteinander vermengen. Anschließend das Apfelmus und Pflanzenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die gehackten duplo Riegel unterheben.

3. Kekse formen

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er etwa 0,5 cm dick ist. Den ausgerollten Teig in ein Rechteck von ca. 24 x 16 cm formen. Mit einem Messer den Teig in Riegel von 2 x 8 cm schneiden und die Riegel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Backen

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft). Die Riegel-Kekse für 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis sie leicht goldbraun sind.

5. Anrichten

Die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in einen Spritzbeutel füllen und die Riegel-Kekse mit kleinen Lebkuchemännchen-Gesichtern und Verzierungen dekorieren. Die Riegel-Kekse vollständig abkühlen lassen, bevor sie serviert werden.

Guten Appetit!



duplo

