

Lebkuchenkerzen



Lebkuchenkerzen sind ein schönes Mitbringsel und Geschenk aus der Küche in der Weihnachtszeit und eine süße Leckerei, die ohne viel Aufwand schnell selbst gemacht werden kann.

Zutaten für für Lebkuchenkerzen:

- Schokolebkuchen mit Loch in der Mitte
- Waffelröllchen
- ein paar Smarties
- ganze Mandeln
- Puderzucker und Zitronensaft für Zuckerguss

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten



So machst du die Lebkuchenkerzen selber

1. Rühre zuerst etwas Zuckerguss an, indem du ein bisschen Zitronensaft zum Puderzucker gibst, so dass ein cremiger Guss entsteht.
2. Stelle deinen Lebkuchen vor dich und klebe mit etwas Zuckerguss das Waffelröllchen in der Mitte fest.
3. Oben auf dem Waffelröllchen befestigst du ebenfalls mit etwas Puderzucker die Mandel.
4. Klebe an den Seiten die Smarties mit Hilfe des Puderzuckers fest.
5. Lasse deine Lebkuchenkerzen dann trocknen, bevor du sie verschenkst oder zum Adventskaffee servierst.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Dir gefällt diese Idee? Dann schau dir auch gern mal meine anderen [Weihnachtsrezepte](#) an.