LBV Naturschwärmer
Eisvogelweg 1, 91161 Hilpoltstein | Telefon: 09174 / 47 75 0
naturschwaermer@lbv.de | www.naturschwaermer.lbv.de

Mit diesem Rezept verwertet ihr trocken gewordene Lebkuchen oder Keksreste. Aromatischer Rum oder biologischer Orangensaft verleihem dem Konfekt ein exotisches Aroma.

Eisvogelkonfekt

Zutaten:

600 g alte Lebkuchen (ohne Schokoladenüberzug)
200 ml Rum/Bio-Orangensaft
3 EL Bio-Johannisbeerkonfitüre
120 g Bio-Schokolade
200 g Bio-Rohzucker, zum Wälzen

So geht`s:

1. Zuerst den Lebkuchen zerbröseln und die Konfitüre im Wasserbad schmelzen.
2. Nun die Lebkuchenkrümel in eine Schüssel geben, Rum oder Orangensaft, Johannisbeerkonfitüre und Schokolade hinzufügen, gut verrühren und die Masse für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Anschließend daraus kleine Kugeln formen und in Zucker wälzen.