

Bauernbrotlaibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

140 G	Kochschokolade
250 G	geriebene Nüsse
3 EL	glattes Mehl
3	Eidotter
150 G	Staubzucker
1 EL	Rum (38%)
1 TL	gemahlene Zimt
2	Eiklar
200 G	Staubzucker (zum Wälzen)

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Die Kochschokolade reiben.
2. Dotter mit Staubzucker, Rum und Zimt schaumig rühren.
3. Eiklar cremig aufschlagen.
4. Nüsse, geriebene Schokolade, Mehl und Schnee unterheben.
5. Masse 30 Min. rasten lassen.
6. Kleine Kugeln formen und in einer Schüssel mit Staubzucker wälzen.
7. Auf ein vorbereitetes Blech setzen.
8. Kugeln backen bei 175°C – ca. 15 Min.
9. Am Blech auskühlen lassen.

Die Teigkugeln nicht zu groß formen, denn sie gehen beim Backen auseinander!