

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 120 g Staubzucker  
3 Stk. Eier  
120 g Kochschokolade  
330 g Nüsse  
1 Prise Salz  
70 g Weizenmehl  
1 TL Weinsteinbackpulver  
30 g Semmelbrösel  
Zimt, gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern auch zu anderen festlichen Anlässen wie Erstkommunion, Erntedank oder ganz einfach mal zwischendurch, wenn es was zu feiern gibt!:

**Christine Streif**

Seminarbäuerin aus Weilbach

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Himmlische Kekserlbäckerei*

## Süße Mini-Brotlaibe

**Zubereitung**

- Die Hälfte der Nüsse grob hacken, die andere Hälfte fein reiben.
- Schokolade ebenfalls fein reiben.
- Eier mit Staubzucker und einer Prise Salz sehr schaumig rühren.
- Die restlichen Zutaten vermischen und in die Masse einrühren.
- Nussgroße Kugeln formen und in Staubzucker wälzen.
- Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Heißluft ca. 15 – 20 Minuten (je nach Größe der Laibchen) backen.
- Fertig sind die süßen Brotlaibchen.