



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

Süße Mini-Brotlaibe



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: [Kursunterlage](#)
[Himmlische Kekserbäckerei](#)



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

