



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

3 Stk. Eier
25 dag Zucker
14 dag Schokolade
25 dag geriebene Mandeln
3 EL Mehl
2 EL Rum (38 %)
1 EL Honig
1 TL Zimt, gemahlen
Semmelbrösel

Mein persönlicher Tipp

Sollten die Brotlaibchen hart werden,
einige Apfelspalten in die Dose legen,
bis sie wieder weich sind.:

Anna Jankl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk
Feldkirchen

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Brotlaibchen

Zubereitung

- Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem Teig verrühren und kühl rasten lassen-
am besten über Nacht.
- Der Teig sollte ziemlich fest sein.
- Mit einem Kaffeelöffel kleine Teigstücke herausstechen und mit den Händen zu
Kugeln formen.
- In Staubzucker wälzen und mit weitem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Blech setzen.
- Bei 160° C ca. 25 Minuten backen.

