

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

Brotlaibchen

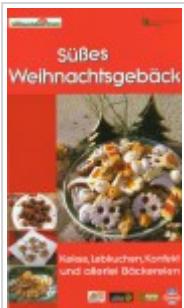


Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck



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
Landwirtschafts- und
Länderförderungsrahmen
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN

lk Landwirtschaftskammer
Kärnten



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
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

