

Brotweckerl



Zutaten

3 Eier
24 dag Staubzucker
20 dag geriebene Haselnüsse
25 dag geriebene Mandeln
14 dag geschmolzene Schokolade
cirka 3 EL Mehl
1 TL Zimt
1 EL Rum



Zubereitung

Aus Eiern und Staubzucker einen Abtrieb herstellen.

Nüsse mit Zimt vermengen und unter den Abtrieb mischen, Mehl unterheben.

Danach die geschmolzene Schokolade sowie den Rum dazugeben.

Mit einem kleinen Teelöffel kleine Kugeln formen, in Staubzucker drehen und bei 170°C cirka 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Lena Janisch