

Brotlaibchen

Ein Rezept von Gitti Fally, Zum Fally – Landgasthof in Kirchberg am Wechsel.



Brotlaibchen © Niederösterreich Werbung/ Daniela Führer

Infos

Weihnachten

 00:38 h  Leicht

Zubereitung

- Die Zutaten verkneten und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Kleine Kugeln formen, in Staubzucker- und Vanillezuckergemisch wälzen.
- Danach bei 150 °C ca. 18 Minuten backen.

Zutaten

- 200 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 TL Rum oder Kirschlikör
- 350 g Nüsse
- 120 g geriebene Schokolade
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Brösel
- 1 TL Zimt

Profi-Tipp

Die Masse ist anfangs sehr klebrig. Im Kühlschrank wird sie aber fest und lässt sich anschließend mit befeuchteten Händen gut formen.