

Brotlaibchen-Kekse

Die kleinen feinen Brotlaibchen-Kekse schmecken Groß und Klein. Ein Rezept das nicht nur zu Weihnachten gerne verwendet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Rohrzucker
2 EL	Rum
125 g	Kochschokolade (gerieben)
250 g	Haselnüsse (gerieben)
3 EL	Dinkelmehl (gehäuft)
1 TL	Zimt
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Brotlaibchen-Kekse** das Backrohr auf 150 Grad Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.
3. Eidotter mit Zucker und Rum aufschlagen, bis eine schaumig, cremige Masse entsteht.
4. Die restlichen Zutaten mit der Eidotter-Masse vermischen und den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Den Staubzucker in einen Teller leeren. Mit einem kleinen Löffel Teig entnehmen und im Staubzucker wälzen. Daraus mundgerechte Laibchen formen und noch einmal im Staubzucker wälzen. Auf das Backblech legen und zirka 15-20 Minuten backen. Beim Backen

bekommen Brotlaibchen die typischen Risse.

Tipp

Die Brotlaibchen-Kekse sollten innen einen weichen Kern haben, luftdicht in Keksdosen aufbewahrt sind die Kekse einige Wochen haltbar.