

# Brotlaibchen-Kekse

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 g	Rohrzucker
2 EL	<a href="#">Rum</a>
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.