Himmelsbrot-Kekse

Besonders zu Weihnachten sind Himmelsbrot-Kekse sehr beliebt. Das Rezept wird traditionell mit Marzipan-Rohmasse zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

4 Stk.	Eiweiß
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Zucker
150 g	Rohmarzipan
350 g	Nüsse (gemahlene)
1 TL	Zimt
Nach Belieben	Schokoglasur

Zubereitung

1. Für die Himmelsbrot-Kekse den Backofen auf 150°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen.

2. Die Marzipan-Rohmasse reiben und mit den gemahlenen Nüssen und Zimt vermengen. Den

Eischnee unterheben und den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

3. Auf das Backblech kleine Streifen spritzen und diese ca. 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Währenddessen die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Enden der abgekühlten Kekse in die Schokolade tauchen. Trocknen lassen und servieren.

Tipp

Anstatt mit Schokolade die Himmelsbrot-Kekse mit Zuckerguss verzieren.