



Brotlaibchen

Zutaten für die Brotlaibchen:

2 Eier
1 Prise Salz
185 g Rohzucker (brauner Zucker)
2 EL Rum
125 g geriebene Kochschokolade
255 g geriebene Nüsse nach Wahl
3-5 gehäufte EL Weizenmehl
ca. 1 TL Zimt oder Lebkuchengewürz

Staubzucker zum Wälzen

Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee aufschlagen, Eigelb mit Zucker und Rum gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die geriebene Schokolade, Nüsse und das Mehl, in die Eigelbmasse einrühren und den Eischnee unterheben.

Aus der Masse kleine Kugeln formen (Der Teig ist etwas weich, aber wenn man ihn in Staubzucker wälzt hält er gut zusammen), dazu Staubzucker in einen Teller geben, mit einem kleinen Löffel kleine Portionen Teig nehmen und kurz im Staubzucker wälzen.

Kleine, runde, mundgerechte Kugeln formen, nochmals im Zucker wälzen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.

Die Brotlaibchen sollten innen einen weichen Kern haben.

