

Brotlaibchen

Zutaten

- 1 kg Roggenmehl
- 80 g Mehl
- 30 g Semmelbrösel
- 120 g geriebene Schokolade
- 350 g geriebene Walnüsse
- 3 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Rum
- mit Vanillezucker vermengter Staubzucker zum Wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren.

Kleine Kugeln formen, diese im Zuckergemisch wälzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 150 °C ca. 18 Minuten backen.



Dieses und andere
Rezepte finden Sie in:

„Österreichische
Bäuerinnen backen“

erschieden im
Löwenzahnverlag.

ISBN: 978-3-7066-2453-4
www.loewenzahn.at