



Brotlaibe

Dieses Gebäck stand wegen seiner Optik schon lange auf meiner „unbedingt einmal machen“ Liste. Habe mich durch einige Rezepte geschmökert, mit Schokolade, mit Kakao, mit Öl und mit Eischnee..... Irgendwie haben mir

die alle nicht gefallen, somit habe ich mein eigenes entwickelt Uns schmecken sie auf jeden Fall hervorragend.

Da ich auch dazulerne – ich habe 50 Stück à ca. 10 g rohen Teig und 60 Stück à 6g rohen Teig herausgebracht. (Habe diesmal brav gewogen und gezählt)

Zutaten:

- 140 g zimmerwarme Butter
- 200 g Staubzucker (Puderzucker)
- 3 Eier Größe L (zimmerwarm)
- 2 TL Vanillezucker
- 240 g Mehl Universal
- 75 g Backkakao
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz

Staubzucker (Puderzucker) zum Wälzen

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die ganzen Eier dazugeben und zu einer schönen cremigen Masse schlagen.

Das Mehl mit dem Kakao, den Mandeln, dem Backpulver, Zimt und der Prise Salz vermischen und unter den Teig mischen. Anfangs habe ich das mit dem

Kochlöffel gemacht, den Rest habe ich per Hand gleich in der Schüssel verknetet. Die Teigkugel für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In eine Schüssel Staubzucker sieben....

Einen Teil des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen, kleine Teile abzupfen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen. Diese sofort in die Schüssel mit dem Staubzucker geben und ordentlich darin wälzen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 8 Minuten bei 180°C Ober und Unterhitze backen. Mit dem Restlichen Teig genauso verfahren. Wird der Teig nämlich zu weich lässt er sich nicht mehr so schön rollen.

Herausnehmen, abkühlen und genießen.

Ihr könnt die Mandeln gerne durch jede Art von Nüssen ersetzen. Auch ein TL Lebkuchengewürz gibt eine hervorragende Geschmacksnote.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at