

Brotlaibchen von Frau Susi

Zutaten

Teig

3 Eiweiß
3 Eidotter
200 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zimt
50 g glattes Mehl
200 g geriebene Haselnüsse
150 g geriebene Schokolade
100 g Kokosflocken
3 EL Staubzucker zum Wälzen
1 Schuss Rum

Dauer

30 Min. Zubereitung
20 Min. Backen

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur
160° Ober-/Unterhitze für ca. 15-20 Minuten

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Das Eiweiß jeweils vorsichtig vom Dotter trennen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und mit einem Mixer zu steifem Schnee schlagen.
- 3 Sobald das Eiweiß eine feste, glänzende Konsistenz hat, langsam und gleichmäßig Staubzucker, Vanillezucker, Zimt sowie das Mehl einrieseln lassen, während weiter gemixt wird.
- 4 Danach die Eidotter schaumig aufschlagen und in kleinen Portionen unter die Eiweiß-Masse rühren, bis eine homogene, gleichmäßige Teigmasse entsteht.
- 5 Im nächsten Schritt die geriebenen Nüsse, die geriebene Schokolade, die Kokosflocken und einen kleinen Schuss Rum vorsichtig unterheben. Dabei mit sanften, gleichmäßigen Bewegungen arbeiten, damit der Eischnee nicht zusammenfällt und die Masse locker bleibt.
- 6 Wenn alle Zutaten gut vermischt sind, mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln von ungefähr 2–3 cm Durchmesser formen.
- 7 Jede Kugel anschließend sorgfältig in Staubzucker wälzen, bis sie vollständig mit einer feinen Zuckerschicht überzogen ist.
- 8 Die gezuckerten Kugeln mit ausreichend Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Danach das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Brotlaibchen bei 160 °C etwa 15–20 Minuten backen, bis sie außen leicht fest werden, aber nicht zu dunkel sind.
- 9 Nach dem Backen die Brotlaibchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backpapier einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen, damit sie vollständig auskühlen können.