Hallo!

Die Zeit vergeht so schnell! Der 2. Adventsonntag ist schon wieder vorbei. Unglaublich! Wir waren an diesem 2. Adventwochenende nochmals auf dem Adventmarkt in Pungg. Eine tolle vorweihnachtliche Stimmung und ein fast kitschiges Ambiente. Pungg ist auf jede Fälle einen Besuch wert. Für uns war es in diesem Jahr der letzte Markt und jetzt konzentrieren wir uns voll auf Weihnachten. Kekse backen, Zeit mit der Familie verbringen, Weihnachtsgeschichten lesen, Lieder singen und selbst noch einen Adventmarkt besuchen.

Eine meiner weiteren Lieblingskekssorten sind Bauernbrötchen. Woher sie ihren Namen haben, werdet ihr sicher auf den Fotos erkennen.

Bauernbrötchen

Zutaten:

3 Eier

150 g Staubzucker

250 g Walnüsse

160 geriebene Schokolade

2-3 EL Mehl

etwas Staubzucker zum Wälzen

Dotter mit Zucker schaumig rühren. Walnüsse und geriebene Schokolade unterheben. Eiklar zu Schnee schlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Dottermasse heben. Teig für ein paar Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen bis er fest ist. Aus der Masse mit einem kleinen Löffel Stücke abstechen und daraus kleine Kugeln formen. Diese in Staubzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Rohr bei 170 C ca. 12-14 min. backen.

Diese Kekse sind ein Traum aus Schokolade und Nüssen und gelingen auf der Zunge. Für meine Nussliebhaber genau das Richtige. Ein paar Kekse werde ich doch backen und für Euch das Rezept posten. Ich bin fertig!! Und wie sieht es mit den Geschenken bei Euch aus? Schon alles besorgt? Ich bin ja eigentlich eher der Typ der Ende November schon alle Geschenke beisammen hat. Heuer sieht es aber schlecht aus, waaahh. Also, mach ich hier jetzt mal schnell Schluss und gehe Geschenke shoppen.