

Bauernbrötchen

Hallo!
Die Zeit vergeht so schnell! Der 2. Adventssonntag ist schon wieder vorüber und das nächste Mal sind wir an diesem Adventwochenende nochmals auf dem Adventmarkt in Püding. Eine Ambiente Püding ist auf alle Fälle einen Besuch wert! Ich konzentriere mich dieses Jahr auf einen Markt und backe mit meinen Mitgliedern und selbst noch einen Adventmarkt besuchen. Woher ich meine Lieblingskekssorten 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. Klare Dottermasse schlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Dottermasse heben. Für ein Paar Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen bis er fest ist. Masse mit einem kleinen Löffel Stücke abstechen und darauf kleine Backpapierformen in ein Blech legen. Im vorgeheizten Rohr bei 170 °C ca. 12-14 min. backen.





Diese Kekse sind ein Traum aus Schokolade und Nüssen und
richtig auf der Zunge. Meine Hochzeiten und genau
das Nachtgebäck, das ich noch nicht fertig gemacht habe.
Und wie steht es mit den Geschenken bei Euch aus? Schon
November schon alle Geschenke beisammen hat Heyer, der es
schnell schluss und gute Geschenke, shoppen.

