

Bauernbrötchen

Hallo!
Die Zeit vergeht so schnell! Der 2. Adventssonntag ist schon wieder vorüber und das nächste Mal sind wir wieder an diesem Adventwochenende nochmals auf dem Adventmarkt in Pügg. Eine Ambiente Purigo istliche Stimmfrage und ein Besuch wertiges Konzertieren wird es in diesem Jahr auf der Weihnachtsmarkt und backen lassen Mitglieder singen und selbst noch einen Adventmarkt besuchen. Weiter in ihren Lieblingskekssorten sind 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 ein paar Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen bis er fest ist. Masse mit einem kleinen Löffel Stücke abstechen und darauf kleine Kugelformen. Diese in Staubzucker wälzen und Rohr bei 170°C ca. 12-14 min. backen.





