

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 ist die Stimme und ein Besuch wert. Ich habe mich konzentriert und dieses Jahr auf einen Besuch wert. Ich habe mit meiner Familie vorbringen, Weihnachtskekse backen und besuchen. Lieder singen und selbst noch einen Adventmarkt besuchen. Meine weiteren Lieblingskekssorten sind Bauerbrötchen. 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. 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. Aus der Masse mit einem kleinen Löffel Stücke abstechen und auf ein kleines Backpapierformtes Blech legen. Im vorgeheizten Rohr bei 170 °C ca. 12-14 min. backen.





Diese Kekse sind ein Traum aus Schokolade und Nüssen und
werden in der Paarung mit meiner Nusskaramell und genau
das Rezept für die Kekse werde ich hochpacken und genau
Wendelnacktbäckerei noch nicht fertig! Seit mit der
November schon esh mit den Geschenken bei Euch aus? Schon
schnell schluss aus den Geschenken A beisammen hat. Heyer, der
schneid schluss und gene Geschenke, shoppen. hier jetzt mit

