

## *Brotlaibe:*

DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

### Zutaten:

3 Dotter  
3 Eiklar  
25 dag Staubzucker  
15 dag geriebene Haselnüsse  
15 dag geriebene Walnüsse  
14 dag geschmolzene Schokolade  
circa 1 EL Mehl  
Zimt  
Rum



### Zubereitung:

Das Eiklar zu Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten unterheben.

Die fertige Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie fester wird.

Mit einem kleinen Teelöffel kleine Häufchen formen, in Staubzucker drehen und bei 170–180°C circa 15 Minuten backen.



*Gutes Gelingen*

*wünscht Ihnen*

*Anna-Maria Blumauer*

