



# Brotlaibchen

---

Beliebt in der schokoladigen  
Weihnachtsbäckerei

## Zubereitung

1. Die NATURATA Edelbitterschokolade raspeln. Gemahlende Mandeln, 200 g
2. NATURATA Puderzucker, Zimt, Mehl, Eigelb, Mehl, Likör und die geraspelte
3. Schokolade zu einem homogenen Teig vermengen.
4. Das Eiklar zu Eischnee
5. aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Anschließend den Teig
6. für mindestens 30 Minuten kaltstellen.
7. Mit einem Teelöffel kleine
8. Mengen von dem Teig nehmen und zu Kugeln formen. Die Kugeln im
9. restlichen NATURATA Puderzucker wälzen und auf dem Backblech ganz leicht
10. platt drücken.
11. Anschließend kommen die Kugeln für etwa 20 Minuten,
12. bei ca. 150°C Umluft in den Backofen. Die Kugeln gehen im Ofen auf und
13. sehen dann wie kleine Brote aus.



Zubereitungszeit: Kurz

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

300 g Puderzucker aus Rohrohrzucker

200 g Ecuador Edelbitter 70%

### Weitere Zutaten

250 g Mandeln, gemahlen

2 Stück Eigelb

3 Stück Eiklar

1 TL Zimt

4 EL Mehl

3 EL Kakao-Sahne-Likör