

RUSSISCH BROT / SÜSSE KNABBEREI / SCHOKOLADENKEKSE



Russisch Brot, so heißen die kleinen, knusprigen Schokoladenkekse, die mit Eiweiß, Mehl und Zucker hergestellt werden. Daraus lassen sich tolle Botschaften schreiben.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 80

ZUBEREITUNG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee. Füge den Zucker hinzu und rühre nun etwa 2 Minuten weiter, bis die Masse steif und glänzend ist. Mische Kakao und Mehl und siebe es zum Eischnee und hebe nun die Zutaten gemeinsam mit dem Vanilleextrakt vorsichtig unter.

Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 7 mm) und spritze nun etwa 4 cm große Buchstaben, Zahlen oder Formen auf eine Dauerbackfolie. Lasse die Buchstaben etwa 15 Minuten stehen und backe sie dann im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U für etwa 15-17 Minuten. Sie sind fertig, wenn man die Kekse mit einem Finger auf der Backfolie verschieben kann.

Lasse die Kekse abkühlen und verpacke sie dann luftdicht. Sie sind mehrere Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 4 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 20 g Kakao
- 150 g Mehl