

Hanflaibchen

Brotlaibchen

Zutaten:

- 3 Eier
- 250 g Staubzucker
- 150 g geriebene Schokolade
- 125 g Mandeln
- 125 g [Hanfsamen geschält](#)
- 2 EL Mehl
- 2 EL Rum
- etwas Zimt

So geht's

Eier, Staubzucker, Rum und Zimt schaumig rühren. Mandeln, geschälte Hanfsamen, Schokolade und Mehl unter die Masse heben und den Teig 30 Minuten rasten lassen. Kleine Kugeln formen und in Staubzucker wälzen. Bei 140°C ca. 10 Minuten backen.