



Menge 1 Backform (ca. 22 x 28 cm)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## RUSSISCHES WEIHNACHTSBROT

Kuchen mit knusprigem Belag aus Mandeln und Diamant Grümmel Kandis!



### Zubereitung

1. Drei Eiweiß mit Salz steif schlagen.
2. Butter mit Diamant Feinster Zucker schaumig rühren, Eier dazugeben, dann gemahlene Haselnüsse, Mehl und Zimt unterrühren. Zuletzt Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in einer mit Backpapier belegten Backform verteilen und gleichmäßig mit Mandeln und Diamant Grümmel Kandis bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25–30 Minuten backen.

### Zutaten

3	Eiweiß
1 Prise	Salz
120 g	weiche Butter (oder Margarine)
120 g	Diamant Feinster Zucker
3	Eier (Größe M)
50 g	gemahlene Haselnüsse
120 g	Mehl
1-2 TL	Zimt
75 g	gestiftelte Mandeln
50 g	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.