

Russisch Brot

Russisch Brot ist eine besonders knusprige Leckerei, die mit ihrem einzigartigen Aroma begeistert. Der Zuckerrübensirup verleiht der Spezialität eine köstlich kräftige Note, der man einfach nicht widerstehen kann. Fix zubereitet und unwiderstehlich lecker!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei



Für 2 – 3 Backbleche (je nach Größe und Dicke der Buchstaben)

2 Eiweiße

75g Puderzucker

30g Zuckerrübensirup

75g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 60g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

10g Backkakao

1/4 TL Flohsamenschalenpulver

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

1. Eiweiß, Puderzucker und Zuckerrübensirup in eine Rührschüssel geben und sehr, sehr steif aufschlagen.
2. Mehlmischung, Kakao, Flohsamenschalenpulver, Zimt und Salz mischen, dann mit einem Löffel unter die Eischneemasse rühren. Es soll eine gleichmäßige, cremige Masse entstehen.
3. Die Masse in einen Gefrierbeutel einfüllen und eine sehr kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden. Sogleich Buchstaben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und

Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 14 Minuten backen, je nach Dicke der Buchstaben.

5. Die fertigen Buchstaben aus dem Ofen nehmen, mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen und vollständig auf dem Backpapier auskühlen lassen. Achtung: Im heißen und warmen Zustand sind die Buchstaben sehr weich und lassen sich nicht vom Backpapier lösen! Erst im ausgekühlten Zustand erhalten die Buchstaben ihre krosse Textur und lassen sich vom Backpapier nehmen.

Tipp: Das Russisch Brot in eine Kunststoffbox oder Plätzchendose geben, so bleibt das Gebäck knusprig und lecker! Lagern die Buchstaben offen bei Zimmertemperatur, so fällt die Textur zäh und nicht knusprig aus.

