**Russisches Weihnachtsbrot**

Für 1 Backform (ca. 22 x 28 cm)

**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

**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.

**Nährwertangaben (pro Stück (insg. 16 Stücke):**

Joule: 804 kJ – Kalorien: 192 kcal – Fett: 12 g – davon gesättigte Fettsäuren: 4,7 g

Kohlenhydrate: 18 g – davon Zucker: 11 g – Eiweiß: 4,7 g – Salz: 0,08 g