

Berliner - Brot

Kategorien: Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Weihnachten, Blechkuchen
Zutaten für: 60 Stück

75	Gramm	Vollmilch-Schokolade
2		Eier
250	Gramm	Brauner Zucker
70	Gramm	Apfelkraut
2	Essl.	Rum
1	Messersp.	Piment
1	Essl.	Zimt
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Gehackte Mandeln
40	Gramm	Gewürfeltes Zitronat
50	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Schokolade raspeln. Eier und 2 El. Wasser schaumig rühren. Zucker nach und nach unterrühren, bis die Masse dickcremig ist. Apfelkraut, Rum, Gewürze, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zitronat und Schokolade zufügen. Alles gut verrühren. Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf ein Blech mit Backpapier streichen. Auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Teigplatte stürzen. Papier anfeuchten, abziehen, Teig sofort in Rechtecke oder Würfel schneiden. Mit Zitronenglasur bestreichen.