

Berliner Brot 1 (Blechk.)

Kategorien: Plätzchen, Blechkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 10 Portionen

4		Ei(er)
4	Essl.	Wasser, warm
4	Essl.	Rum
500	Gramm	Zucker, braun
2	Teel.	Lebkuchengewürz
2	Essl.	Zimt
200	Gramm	Schokolade, Vollmilch
250	Gramm	Haselnüsse
100	Gramm	Zitronat
2	Teel.	Gestr. Backpulver
500	Gramm	Mehl

Anleitung:

Eier, Wasser und Rum schaumig rühren. Lebkuchengewürz, Zimt, zerbröselte Schokolade, Haselnusskerne und Zitronat langsam in die Eiermasse rühren. Backpulver und Mehl vermischen und unterrühren.

Falls der Teig zu zähflüssig ist um ihn mit einem Teigschaber auf das geölte Backblech zu geben, noch etwas Wasser zufügen. Flach ausstreichen und 15-20 Minuten auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) mittlere Schien backen. Noch heiß in kleine Riegel teilen und zum Auskühlen auf einen Rost geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten