

Berliner Brot 2

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche, Weihnachten

Zutaten für: 75 Stück

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
125	Gramm	Heller Zuckersirup
75	Gramm	Gehackte süße Mandeln
75	Gramm	Sukkade
1/2	Teel.	Nelkenpulver
1/2	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Ingwerpulver
1/2	Essl.	Pottasche
500	Gramm	Mehl
150	Gramm	Weißer Kuvertüre, zum Verzieren

Anleitung:

Butter zusammen mit Zucker und Sirup in einem Topf unter ständigem Rühren bei milder Hitze erwärmen. Mandeln, Sukkade sowie Gewürze hinzufügen und einrühren. Die Sirupmasse etwas abkühlen lassen. Die Pottasche in warmem Wasser auflösen und unter die Sirupmasse rühren. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Daraus zwei Rollen formen. Die in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank lassen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Teigrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen 8 bis 10 Min. backen. Dann abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, jeden Keks zur Hälfte hineintauchen und auf Pergamentpapier trocknen lassen. (Pro Port. Ca. 90 kcal/Stück)