



Weihnachtsbäckerei

Willi Lotzen

Dienstag, 30.11.2021

Berliner Brot

Für ein Blech

Zutaten

75 g Zartbitterschokolade (grob gehackt)
75 g Zitronat (im Mixer zerkleinert)
3 EL heißes Wasser
3 Eier (Größe M)
375 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker
150 g Apfelkraut oder Zuckerrübensirup
1 Fläschchen Rumaroma
10 g Lebkuchengewürz
375 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
150 g ganze Mandeln oder Haselnüsse

Für die Glasur

150 g Puderzucker
3,5 EL Wasser

Zubereitung:

1. Eier mit Wasser und Zucker ca. 8-10 Minuten schaumig schlagen - es muss ein stabiler Schaum sein.
2. Vanillezucker, Apfelkraut, Gewürze und Rum-Aroma unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Zitronat und Schokolade unterrühren.
4. Mandeln/ Nüsse leicht unterheben.
5. Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech gleichmäßig verteilen.
6. Bei ca. 170°C etwas 30-40 Minuten goldgelb backen.
7. Nach dem Backen noch heiß mit der Glasur bestreichen.
8. Nach dem Auskühlen in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Tipp: Das Gebäck wird nach dem Auskühlen sehr hart. In einer Blechdose aufbewahrt, wird es nach einigen Tagen wieder mürbe und ist mehrere Wochen haltbar.