



## 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.