

Weihnachtsbacken Rezepte

Berliner Brot Backen

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für ca. 60 Stück

75 g	Vollmilch Schokolade	250 g	Mehl
2	Eier	1 Teel.	Backpulver
250 g	brauner Zucker	125 g	gehackte Mandeln
70 g	Apfelkraut	40 g	gewürfeltes Zitronat
2 Essl.	Rum	50 g	Puderzucker
1	Msp. Piment	1 Essl.	Zitronensaft
1 Essl.	Zimt		

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 schneiden. Mit Zitronenglasur bestreichen.