

Berliner Brot

Zutaten | 1 Blech

400 g	Butter
500 g	Brauner Zucker
4	Eier
2 EL	Gemahlener Zimt
1 Msp	Nelkenpfeffer
500 g	Mehl
2 TL	Backpulver
250 g	Grümmelkandis
250 g	Mandeln
200 g	Schokolade
2	Eiweiß

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 20 Min.

- Die Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker die Eier, die Gewürze und die Hälfte des Mehls und den Kandiszucker (Grümmel) zugeben. Alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gut mischen.
- Restliches Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls einrühren.
- Die Mandeln grob hacken, Schokolade raspeln und unter den Teig rühren.
- Die Masse fingedick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, mit Eiweiß bestreichen und bei 160 – 180 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen.
- Anschließend aus dem Ofen nehmen und direkt in kleine Quadrate, Rechtecke oder Rauten schneiden.

Tipp:

Für eine schokoladige Variante, das Gebäck nach dem Backen mit einer Schokoglasur überziehen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
438 kcal	22,6 g	55 g	6,5 g	62 mg