Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtsschokoladenbrot

Anzahl: 1 Brot
Gattung: Backen, Schokolade, Weihnachten

---

250 g	Butter			gerieben
250 g	Puderzucker	100 g		Mehl
6	Eier	3	Essl.	Kakao
300 g	Vollmilchschokolade	200 g		Kuvertüre
250 g	ungeschälte Mandeln;			

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die Hälfte der Schokolade schmelzen, kurz abkühlen lassen und unter die Eiermasse rühren. Restliche Schokolade reiben und zusammen mit Mandeln, Mehl und Kakao unter den Teig heben.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 130 °C rund 50 Minuten backen.

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und anschießend in Rauten, Quadrate oder Rechtecke schneiden. Kuvertüre schmelzen und das Gebäck damit überziehen.