

Weihnachtsbacken Rezepte

Berliner Brot Rezept

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

| | | | |
|-------|-------------------------|-------|---------------------------|
| 3 | Eier | 1 | Msp. Ingwer, gemahlen |
| 2 | Essl. warmes Wasser | 1 | Essl. Zimtpulver |
| 250 g | Zucker | 75 g | Schokolade, gerieben |
| 65 g | Apfelsirup (oder Honig) | 1/2 | Essl. Kakaopulver |
| 1 | Fläschchen Rum-Aroma | 250 g | Mehl |
| 1 | Prise Zitronen-Aroma | 1 | Teel. Backpulver |
| 1 | Msp. Piment, gemahlen | 125 g | ganze ungeschälte Mandeln |
| 1 | Msp. Anis, gemahlen | | |

Zuckerguss Nach Wunsch

| | | | |
|-------|--------------|---|----------------|
| 100 g | Puderzucker | 1 | Prise Rumaroma |
| 2 | Essl. Wasser | | |

Eier und Wasser schaumig schlagen, esslöffelweise Zucker hinein geben und die Masse cremig rühren. Nach und nach Apfelsirup ("Apfelkraut"), Gewürze, Kakao, Schokolade, mit Backpulver vermisches Mehl und die ganzen Mandeln einarbeiten. Den Teig gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verstreichen und 15 bis 20 Minuten bei 200 - 220 Grad °C backen.

Nach Wunsch mit einem Zuckerguss aus Puderzucker, Wasser und Rum-Aroma überziehen. Den Kuchen noch warm in rechteckige Stücke teilen auf dem Blech auskühlen lassen.