



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

5. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Andrea Seitz aus Wettstetten - sie stellt ihr Schokoladenbrot vor

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
250 g geriebene Schokolade
200 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Rum
100 g Mehl

Schokoladenglasur zum
bestreichen
ganze Mandeln zum verzieren

Zubereitung

Butter, Zucker und die Eier schaumig rühren. Die geriebene Schokolade, Mandeln, Haselnüsse und Mehl dazugeben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Springform (ca. 38 x 25 cm) streichen. Bei 180°C ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Noch warm in Rechtecke (ca. 2 x 4 cm) schneiden. Nach erkalten mit Schokoladenglasur bestreichen und mit einer Mandel verzieren.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Andrea Seitz