

Schokoladenbrot

Ein Rezepttipp von:
Christiane Ade aus Schwaben

„Unser Schokoladenbrot ist ein allseits beliebtes Familienplätzchen: lecker, saftig, schokoladig und meist schneller weg als man gucken kann ;-). Außerdem ist es, wenn man mit Kindern backen möchte, ein einfaches, gut machbares Rezept.“



ZUTATEN:

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
250 g bittere Schokolade, gerieben
250 g Mandeln, gemahlen
100 g Mehl
Schokoladenglasur nach Wahl

ZUBEREITUNG:

- 1 Aus Butter, Zucker und Eiern eine Schaummasse rühren. Nach und nach die geriebene Schokolade, die Mandeln sowie das Mehl zugeben (der Teig hat eine weiche Beschaffenheit).
- 2 Die Masse auf ein tiefes, gefettetes Blech etwa 1,5 cm dick aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 – 180 °C etwa 30 Minuten backen.
- 3 Das Schokoladenbrot noch heiß in gleichmäßige Streifen (etwa 5 cm lang und 1,5 cm breit) schneiden und nach dem Erkalten auf der Oberseite mit Schokoladenglasur überziehen.