

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Berliner Brot Backen

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 vermischtes 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.