

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Berliner Brot Backen 2

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Backen, Blechkuchen, Weihnachten

TEIG			
250 g	Mehl		- (Amoniumbicarbonat) oder
250 g	Zucker		- Backpulver
250 g	Grob gehackte Walnüsse	1 Essl.	Kakaopulver
1/2 Teel.	Hirschhornsalz	1 cup	Milch
GUSS			
100 g	Puderzucker	2 Essl.	Heißes Wasser
1	Tropfen Zitronenaroma		

Für den Teig alle genannten Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und 3 cm dick auf ein gefettetes Backblech ausstreichen.

30 Min bei 190 Grad C Heißluft Backen.

Für den Guss 100 g Puderzucker und 1 Tr. Zitronenaroma mit 2 EL heißem Wasser glatt rühren und sofort auf das Gebäck pinseln, wenn es heiß aus dem Ofen kommt.

Das Berliner Brot abkühlen lassen und in gleichmäßige Streifen von ca. 3 mal 9 cm schneiden.