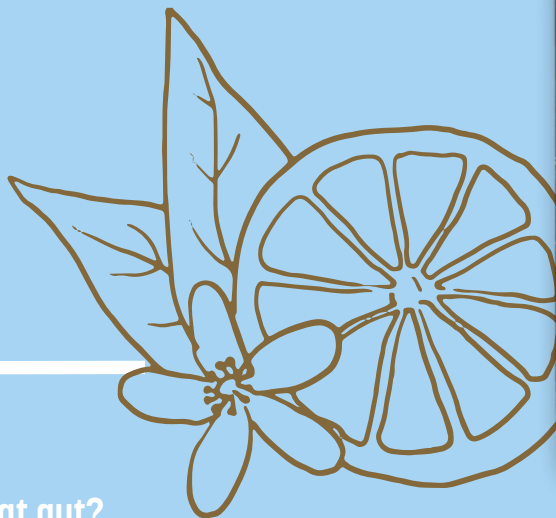


Berliner Brot

Mit Hartmanns Orangenöl



Klingt gut?

Berliner Brot - für 1 Backblech



Zutaten:

200 g Vollmilchkuvertüre
4 Eier
2 EL lauwarmes Wasser
500 g brauner Zucker
160 ml Orangenöl
4 EL Rum
500 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
400 g Haselnusskerne
100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Kuvertüre grob raspeln. Eier mit lauwarmem Wasser etwa 10 Minuten cremig schlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Den braunen Zucker langsam einrieseln lassen und weiter rühren.

Orangenöl und Rum kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und zügig unterheben. Zum Schluss die geraspelte Kuvertüre und die Haselnusskerne einarbeiten.

Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen und ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche fest ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und auf das abgekühlte Berliner Brot streichen. Die Glasur kurz anziehen lassen, dann in Stücke schneiden.



Mit Genuss gesünder leben.