

## Berliner Brot

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backrahmen

### Biskuitteig:

100 g Zartbitterschokolade  
100 g Dr. Oetker Citronat  
4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
500 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
130 g Apfelkraut oder Zuckerrübensirup  
2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
1/2 gestr. TL gemahlener Piment  
2 geh. EL gemahlener Zimt  
500 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
200 g ganze Mandeln oder Haselnusskerne

### Außerdem:

75 g Puderzucker  
etwa 2 EL Wasser  
50 g Zartbitterschokolade  
1 EL Speiseöl



etwa 70 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Zum Verstreichen des Teiges einen Tortenheber benutzen, den Sie zwischendurch öfter in heißes Wasser tauchen.
- Wir empfehlen, das Berliner Brot bei Ober-/Unterhitze zu backen.
- Sie können die Schokolade und den Puderzuckerguss auch in 2 kleine Gefrierbeutel geben, diese gut verschließen, je eine kleine Ecke abschneiden und dekorativ Motive auf die schon geschnittenen Rauten spritzen.

**1. Vorbereiten:** Das Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Biskuitteig:** Schokolade reiben und Citronat fein hacken. Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Apfelkraut oder Sirup, Aroma und Gewürze unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokolade, Zitronat und Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Den Teig auf dem Backblech im Backrahmen glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3.** Puderzucker sieben und mit so viel Wasser verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Schokolade grob zerkleinern, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade und Puderzuckerguss jeweils mit einem Löffel über das Gebäck sprengeln und fest werden lassen. Den Backrahmen entfernen und das Gebäck in Rauten (etwa 4 x 4 cm) schneiden.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 3 g, Kh: 17 g, kJ: 445, kcal: 106