




Bremer Brot

Knusprige Kekse nach Art Bremer Brot aus Mürbeteig mit Zimt, Kakao und Gewürznelken - Bremer Brot backen.

etwa 170 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
2 EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL gemahlener Zimt
1 gestr. TL gemahlene Gewürznelken
2 EL Milch
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Außerdem:

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Wie backe ich Bremer Brot einfach selbst?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Alle Zutaten, bis auf die gehackten Haselnüsse, in eine Rührschüssel geben und alles mit dem Mixer (Kneithaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, dabei die gehackten Haselnüsse unterkneten. Teig in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Den Teig auf der Arbeitsfläche mit den gemahlene Haselnüssen ausrollen und mit dem Teigrädchen zu Rechtecken (1,5 x 4 cm) schneiden. Auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Bremer Brot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose können die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.

