

Berliner Brot



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Das zarte, einfache und schnelle Lebkuchen-Weihnachtsgebäck nach altem Hausfrauenrezept

Zutaten

- Ausreichend für ein herkömmliches Haushaltsblech
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 60 g Kakaopulver
- 3 El Zuckerrübensirup
- 1 Tütchen Backpulver
- 100 g geschälte Mandeln
- 100 g Haselnüsse
- Mark einer Vanilleschote
- 4 cl Rum
- 1 Prise Salz
- ½ Tl gemahlener Zimt

- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas Butter zum einfetten des Blechs
- Für den Zuckerguss:
- 100 g Puderzucker
- 3 - 4 El Wasser
- Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Zunächst die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Quirl schaumig rühren.

Schritt3

Das Vanillemark, den Rum, eine Prise Salz, den Zuckerrübensirup, Zimt, Nelkenpulver und Zitronenabrieb dazu geben, unterrühren.

Schritt4

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen, unterrühren, ebenfalls die Nüsse.

Schritt5

Das Backblech mit flüssiger Butter einstreichen und leicht mit Mehl auspudern und den Teig gleichmäßig verstreichen.

Schritt6

Bei 175° C ca. 15 - 18 min. im der unteren Hälfte des Backofens backen.

Schritt7

Der Zuckerguss:

Schritt8

In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem Wasser und dem Zitronenabrieb zu einem dünn flüssigen Zuckerguss verrühren und das noch warme Berliner Brot bestreichen.

Schritt9

Auskühlen lassen und in mundgerechte Rauten schneiden.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** einfach und schnell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-brot/>