

# 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/>