

**Berliner Brot – Zutaten**

2	Eier
2 EL	warmes Wasser
2 EL	Rum
250 g	Zucker
1 EL	Zimt (gemahlen)
250 g	Mehl
1 gestr. TL	Backpulver
150 g	zerkleinerte Zartbitter-Schokolade
150 g	gevierteilte Haselnüsse
50 g	gemahlene Haselnüsse
125 g	Rumrosinen
25 g	Zitronat

**Guss:**

125 g	Puderzucker
2 EL	Rum

## Berliner Brot – Zubereitung

Eier, Wasser und Rum schaumig schlagen, dann langsam den mit Zimt vermischten Zucker unterrühren und das gesiebte, mit Backpulver gemischte Mehl dazugeben.

Die restlichen Zutaten unterheben und den Teig  $\frac{1}{2}$  cm dick auf ein gefettetes Blech auseinanderstreichen.

Bei 180° ca. 15 Min. auf mittl. Schiene mit **Umluft** backen.

Dann sofort mit Guss bestreichen und anschließend auf dem Blech in ca. 2 x 5 cm große Stücke schneiden (mit Brot- oder Elektromesser).



*Dazu passen ein oder zwei Becher Glühwein, bei drohender Erkältung auch ein Grog.*

**Guten Appetit!**