

Monika Nagls Rezept: Schokoladenbrot



Bis 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Vorbereiten: Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Backblech (ca. 20x30cm) mit Backpapier auslegen (evtl. Backrahmen verwenden).
2. Teig anrühren: **Butter**, Zucker, Vanillepaste und Eier 5-6 Minuten schaumig schlagen.
3. Trockene Zutaten: Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Zimt, Salz und Raspelschokolade mischen und nur kurz unter die Eiermasse heben, bis alles verbunden ist.
4. Backen: Masse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
5. Abkühlen: Aus dem Ofen nehmen, ggf. Rahmen entfernen und vollständig auskühlen lassen.
6. Glasur: Kuvertüre und **Butter** über einem Wasserbad schmelzen.
7. Fertigstellen: Die Glasur gleichmäßig auf dem Schokoladenbrot verteilen und fest werden lassen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Lagerung:

1. In einer luftdichten Dose 2-3 Wochen haltbar.

Zutaten



Biskuit:

- 250 g **GOLDSTEIG Butter**, zimmerwarm
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 2 TL Vanillepaste
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 125 g Haselnüsse, gemahlen
- 200 g Raspelschokolade, Zartbitter
- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g **GOLDSTEIG Butter**