

Weihnachtliches Schokoladenbrot

Versüßen Sie sich die Zeit bis Weihnachten! Mit dem unwiderstehlichen Schokoladenbrot unseres SWR4-Backexperten Joachim Habiger überhaupt kein Problem. So einfach, so lecker: Ein luftiger saftiger Rührteig, in kleine Happen geschnitten! Und wo Schokolade drin ist muss auch Schokolade drauf, nicht zu vergessen eine nette Dekoration, die uns schon mal in Adventsstimmung versetzt.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Für den Teig

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eier

250 g gemahlene Mandeln

120 g Kartoffelstärke

250 g Schokolade, fein gehackt

Für die Glasur

200 g Schokolade, geschmolzen

Außerdem:

- Backblech
- Backrahmen
- Backpapier
- Zucker- oder Marzipandekor nach Belieben

Backzeit: 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze)

Zubereitung:

Die Butter und den Zucker schaumig rühren, dann nach und nach die Eier zugeben.

Mein Spezialtipp: Erwärmen Sie die Butter wachweich, dann schlägt sie sich besser auf. Und die Eier nicht auf einmal dazugeben, sonst wird der Kuchen speckig!

Die Mandeln, die Kartoffelstärke und die gehackte Schokolade mischen und unter die Butter-Zucker-Ei-Masse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Mein Spezialtipp: Das Schokoladenbrot können Sie auch in einem Backrahmen backen, dann wird es an den Rändern gleichmäßiger.

Nach dem Backen abkühlen lassen. Dann das Schokoladenbrot in kleine Rechtecke schneiden, mit der geschmolzenen Schokolade dick bestreichen und nach Belieben dekorieren.

Das Schokoladenbrot können Sie sehr gut 2 bis 3 Wochen in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Mein Spezialtipp: Zur Einstimmung auf die Weihnachtszeit können Sie Marzipanrohmasse dünn ausrollen und kleine Sterne zum Dekorieren ausstechen.