Schokoladenbrot



Zutaten:
250 g weiche Butter
250 g Zucker
6 Eier
100 g Mehl
30 g Stärke
1 Teelöffel Backpulver
250 g geriebene Blockschokolade
250 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:
200 g Kuvertüre
200 g Kuchenglasur
50 g Schokostreusel

Zubereitung:
Die Butter schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und zusammen mit der geriebenen Schokolade und den Haselnüssen zu der Butter-Eiermasse geben. Alles miteinander verrühren.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 20-25 Minuten backen, dann abkühlen lassen.
Die Kuchenplatte vom Backpapier lösen und in gleich große Würfel schneiden.
Kuvertüre und Kuchenglasur zu gleichen Teilen im warmen Wasserbad schmelzen. Die Stücke darin eintauchen, auf einem Kuchengitter abtropfen lassen und mit Schokostreusel bestreuen.

© lecker-backen.de