

Ulmer Brot



Zutaten:

3 Eier
500 g Zucker
125 ml Milch (knapp)
1 Esslöffel Rum
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1 Teelöffel Kakao
1 Teelöffel Pulverkaffee
800 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Messerspitze Hirschhornsalz
25 g Zitronat
25 g Orangeat

Außerdem:

gekochte Zuckerglasur

Zubereitung:

Für die Masse die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Rum und etwas Milch dazugeben, Gewürze, Kakao und Kaffee hinzufügen und einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit der restlichen Milch (in der das

Hirschhornsalz gelöst wurde) einarbeiten. Zuletzt das fein gehackte Zitronat und Orangeat unterziehen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170-180° C etwa 25-35 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen, in Dreiecke zerteilen und mit gekochter Zuckerglasur überziehen. Glasierte Stücke auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

© lecker-backen.de