Berliner Brot

Berliner Brot



- 2 Eier
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 250 g Farinzucker oder braunen Zucker
- 65 g Apfelkraut
- 1 Esslöffel Rum
- 1 gehäufter Esslöffel Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 65 g geriebene Blockschokolade
- 250 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 125 g Haselnusskerne
- 40 g gewürfeltes Zitronat

Glasur

- 100 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Rum

Teig zubereiten

1. Die Eier mit dem Wasser schaumig rühren.
2. Den Farinzucker esslöffelweise zugeben und alles so

lange schlagen, bis die Masse cremig ist.

3. Nach und nach das Apfelkraut, den Rum, den Zimt, das Nelkenpulver und die Schokolade zufügen.
4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise in die Masse rühren.
5. Zuletzt die ganzen Haselnüsse und das Zitronat einmischen.
6. Den Teig mit einem nassen, breiten Messer 3 mm dick auf das gefettete Backblech streichen.

Backen

1. Das Berliner Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schubleiste 15–20 Minuten backen.
2. Den Puderzucker mit dem Rum verrühren, auf die noch heiße Teigplatte streichen und diese anschließend mit einem scharfen Messer in etwa 2×5 cm große Rechtecke schneiden.
3. Das Berliner Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.