

# Weihnachtliches Schokobrot

## Zutaten:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 6 Eier
- 250g Schokolade (geraspelt)
- 250g Mandeln oder Haselnüsse (gemahlen)
- 100g Mehl
- Schokoglasur



## Zubereitung:



Schritt 1

Die klein geschnittene Butter, den Zucker und die Eier zusammen in die Rührschüssel geben. Anschließend alles kräftig umrühren.



Schritt 2

Die Schokolade, Mandeln (oder Haselnüsse) und das Mehl dazu geben und wieder umrühren



Schritt 3

Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech gleichmäßig verteilen.



Schritt 4

Anschließend 20 Minuten bei 175°C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene backen.



Schritt 5

Nach dem Backen den Teig etwas auskühlen lassen, die Schokoglasur nach Packungsanweisung schmelzen und in Mustern darüber verteilen



Schritt 6

Zum Schluss in kleine 4-Ecken schneiden.

*Viel Spaß beim Nachbacken*

*und*

*einen guten Appetit!*

*von Mariella Gall, Sa*