

# Weihnachtsschokoladenbrot

Zubereitungszeit: ca. 25 Min

Backzeit: ca. 45Min

<u>Zutaten für 40 Stück:</u> 250g Schokolade 250g weiche Butter	150g Zucker 6 Eier 250g gemahlene Mandeln	3 EL Mehl 200g Schokoladenglasur Backpapier für das Blech.
---	---	--

## So wird's gemacht:

1. Heize den Backofen vor und lege das Backpapier aus. Anschließend lässt du die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ist das getan, lässt du die Schokolade etwas abkühlen.
2. Währenddessen die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mandeln, Mehl und die flüssige Schokolade vermengen. Nun den Teig auf das Blech verteilen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 150°) 40 - 45 Min. backen. Anschließend auf dem Blech auskühlen lassen.
3. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und das Schokoladenbrot damit bestreichen. Die Glasur leicht antrocknen lassen und das fertige Schokoladenbrot in mundgerechte Stücke schneiden.

## Tipps:

1. Die Mandeln lassen sich auch durch Haselnüsse ersetzen.
2. Anstatt der Schokolade kann man auch Nutella verwenden.
3. Um die Umwelt zu schützen, heize den Backofen nur kurz vor.

von Robin, 6b

