Schokoladenbrot
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Butter, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 mittelgroße Eier, 175 gr Weizenmehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 200 gr Vollmilchschokolade, 200 gr gehackte Mandeln, 200 gr Vollmilchkuvertüre, 150 gr weiße Kuvertüre.

Die Vorbereitungen:

Vollmilchschokolade raspeln.

Die Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Zuletzt die geraspelte Schokolade und die gehackten Mandeln zufügen. Den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech (Backpapier) streichen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 175 bis 200 Grad ca. 20 Minuten backen.
Das erkaltete Gebäck in Quadrate (ca. 4x4) schneiden. Für den Guß Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zuerst mit Vollmilch überziehen u. dann mit einer Gabel die weiße Schokolade darüber geben. Schnittstellen nochmals nachschneiden.