

Berliner Brot (Weihnachtsgebäck) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg brauner Zucker (Farinzucker), 0,5 kg Mehl, 50 gr Margarine oder Butter, 4 Eier, 1 Teelöffel gemahlene Nelken, 2 Teelöffel Kakao, 0,5 Päckchen Backpulver, 100 gr Mandeln (ganz oder gehackt), 200 gr Haselnüsse (ganz oder gehackt).

Die Vorbereitungen:

Backblech einfetten, Backofen vorheizen 190° C, Heißluft ohne vorheizen 170° C.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und zum Schluss Mandeln und Nüsse hinzufügen, die Masse auf ein Backblech streichen und ca. 40 Minuten bei 170° C (Umluft) backen.

Das Berlinerbrot bleibt schön mürbe, wenn man einen Apfel oder ein Stück Brot mit in den Aufbewahrungsbehälter legt.