



# Schokobrot



Für ein Blech Schokobrot braucht man:

250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
6 Eier  
200 g geriebene Schokolade  
200 g gemahlene Mandeln  
150 g Mehl  
1 TL Zimtpulver  
Backpapier

Zum Verzieren:

200 g Vollmilchschokolade  
bunte Zuckerstreusel



1. Die Butter in eine große Rührschüssel geben. Den Zucker hinzufügen.
2. Die Eier in eine Tasse aufschlagen und in die Schüssel gleiten lassen. Alles zusammen mit dem Quirlen des Rührgeräts schaumig schlagen.
3. In einer zweiten Schüssel die Schokolade mit den Mandeln, dem Mehl und dem Zimtpulver vermischen
4. Die Mehlmischung zum Butter-Eier-Gemisch geben und mit einem Löffel vorsichtig vermischen.
5. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig mit einem Teigschaber etwa 2 Zentimeter dick auf das Blech streichen.
6. Das Blech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und das Schokobrot 20 bis 30 Minuten backen.
7. Zum Verzieren Kuvertüre zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann das Schokobrot mit einem Backpinsel dick mit Kuvertüre bestreichen, nach Belieben Zuckerstreusel darauf streuen und abkühlen lassen.
8. Das Schokobrot in fingerlange und 2 Zentimeter breite Streifen schneiden.