

Schokoladenbrot

Für den Rührteig:

250 g Butter

200 g Zucker

6 Eier

250 g geriebene Zartbitterschokolade

250 g geriebene Mandeln

100 g Weizenmehl 405

Zum Fertigstellen:

150 g Schokokuvertüre

1 Würfel Palmin
(Kokosfett)

75 g weiße Kuvertüre

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach unter rühren die Eier zugeben. Schokolade, Mandeln und gesiebtetes Mehl unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Dabei am besten einen Backrahmen verwenden. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten hell backen. Im Anschluss auf dem Blech abkühlen lassen.

Schokokuvertüre mit Palmin klein hacken. Die Hälfte davon bei milder Hitze schmelzen, dann die restliche Hälfte dazugeben und unterrühren. Bei Bedarf nochmals erwärmen. Den Kuchen damit überziehen.

Weißer Kuvertüre schmelzen und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen. Kleine Ornamente auf die einzelnen Stücke spritzen.

Wenn die Schnitten angetrocknet sind, in etwa 4 cm breite Stücke schneiden.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30 Minuten

