

# Schokobrot

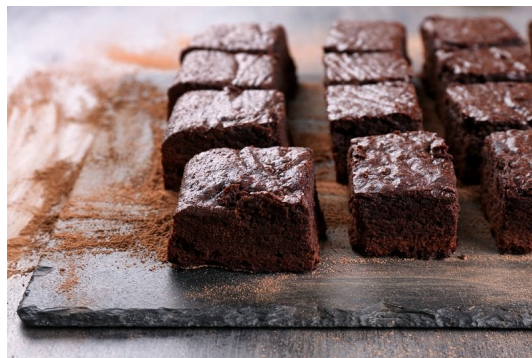
Das Schokobrot ist ein einfacher aber köstlicher Blechkuchen mit viel Zartbitterschokolade und gemahlenen Haselnüssen. Unser Tipp, unbedingt einmal probieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Butter</a> (zimmerwarm)
250 g	Haselnüsse (gemahlen)
200 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	Zartbitterschokolade
100 g	Mehl
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Um das köstliche **Schokobrot** zuzubereiten, die Zartbitterschokolade mit einer Raspel oder mit einem scharfen Küchenmesser zerkleinern. Jetzt die zimmerwarme Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Füge nach und nach die Eier hinzu und vermische alles sorgfältig. Gib nun das Mehl unter stetigem Rühren hinzu, gefolgt von den gemahlenen Haselnüssen, Vanillezucker und der fein geraspelten Schokolade. Vermische alles gründlich zu einer Teigmasse.
2. Gieße die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und verstreiche sie gleichmäßig. Schiebe das Backblech in den vorgeheizten Backofen und backe das Schokoladenbrot bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 bis 25 Minuten. Danach den Kuchen vom Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schneiden das Schokobrot in Quadrate oder Rauten und genießen deinen vorzüglichen selbst gebackenen Schokokuchen vom Blech.

## Tipp

Zusätzlich kannst du das Schokobrot mit geschmolzener Kuvertüre glasieren oder verzieren. Für einen zusätzlichen Crunch nach Belieben mit Mandelsplitter, bunte Streuseln, gehackte Pistazien oder Haselnussstücken bestreuen.