

Schokoladenbrot

Das Rezept für das weihnachtliche Schokoladenbrot stammt aus Omas altem Kochbuch. Die köstliche Mehlspeise wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Butter (weich)
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 g	Schokolade (gehackt)
250 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Weizenmehl
6 Stk.	Eier
	Kuchenglasur

Zubereitung

1. Für das **Schokoladenbrot** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech einfetten.
2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach im Wechsel mit dem Mehl zugeben. Abschließend die gemahlene Haselnüsse und gehackte Schokolade unterrühren.
3. Im Backofen zirka 15-20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und mit Schokolade glasieren. Mit deinem scharfen Messer nach Belieben in kleine Dreiecke oder Quadrate schneiden. Danach in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp