



Schokoladenbrot - 1 Blech, 30 Minuten

1

Die Schokolade mit einer Raspel oder einer Küchenmaschine zerkleinern.

2

Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und sorgfältig verrühren. Jetzt das Mehl unter Rühren dazugeben, anschließend die gemahlene Haselnüsse und die fein geraspelte Schokolade ebenfalls unterrühren.

3

Nun die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und gleichmäßig verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180° ca. 20 bis 25 Min. lang backen.

4

Nach Ende der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf dem Schokoladenbrot verteilen.

ZUTATEN

- 250 Gramm Butter (zimmerwarm)
- 250 Gramm Haselnüsse (gemahlen)
- 250 Gramm Zucker
- 250 Gramm Schokolade
- 100 Gramm Mehl
- 6 Stück Bio-Eier
- halbbittere Kuvertüre

REZEPT - SCHOKOLADENBROT