

Ulli Walters Rezepte

Berliner Brot knusprig (Margas Rezept)



Zutaten

- 200 g Butter
- 250 g Kandisfarin
- 2 Eier
- 1 EL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 125 g Mandelblättchen
- 125 g brauner Krümel-Kandis
- 100 g geriebene Schokolade oder Schokostreusel
- 1 EL Kakao
- 375 g Mehl

Ulli Walters Rezepte

- 1 gestrichener TL Backpulver
- 75 g Stärke

Zubereitung

Zuerst werden Fett, Farin, Eier und Gewürze zu einem glatten Teig verrührt. Dann werden die restlichen Zutaten hinzugegeben.

Der gesamte Teig wird auf ein mit Backpapier belegtes Blech gestrichen (ganz glatt, auch in die Ecken, denn der Teig zerläuft nicht).

Bei 175 Grad Umluft wird der Teig ca. 45 Minuten gebacken. Nach dem Backen wird die gebackene Masse in Rauten geschnitten, solange sie noch warm ist. Die Plätzchen werden schließlich auf einen Rost gelegt, der über Nacht zum Trocknen in einen kühlen Keller gestellt wird.

Ulli Walter