

Ulli Walters Rezepte

Berliner Brot mit Zuckerguss (Margas Rezept)



Zutaten

- 2 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 250 g brauner Zucker
- 65 g Apfelkraut (ca. 2 EL)
- 1 Packung Rum-Aroma oder ein Schuss Rum
- ½ EL Nelkenpulver
- 1 EL Zimt
- 100 g gehacktes Zitronat
- 65 g geriebene Schokolade oder Schokoraspel
- 1 TL Backpulver
- 250 g Mehl

Ulli Walters Rezepte

- 100 g Mandelsplitter
- 200 g ganze Haselnüsse
- 150 g Puderzucker (für den Zuckerguss)
- Saft einer Zitrone (für den Zuckerguss)

Zubereitung

Zuerst werden die Eier mit Wasser schaumig geschlagen. Dann wird der Zucker hinzugegeben. Die entstehende Masse wird geschlagen, bis sie dick wird.

Nun werden die restlichen Zutaten hinzugefügt. Die Nüsse werden zum Schluss untergehoben.

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

Bei 160 Grad Umluft wird der Teig ca. 30 Minuten gebacken. Während dieser Zeit wird der Zuckerguss vorbereitet, indem der Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischt wird. Wenn der Guss zu dick gerät, kann noch etwas Wasser hinzugefügt werden.

Nach dem Backen wird der Guss aufgestrichen, solange die gebackene Masse noch warm ist. Anschließend wird sie gleich in Rauten geschnitten. Die Plätzchen werden schließlich auf einen Rost gelegt, der über Nacht zum Trocknen in einen kühlen Keller gestellt wird.

Ulli Walter