



# Berliner Brot

Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	400 g
Vanillinzucker	2 TL
Zimt	0.5 TL
Salz	
weißer Rum	40 ml
Zuckerrübensirup	3 EL
Weizenmehl, Type 405	230 g
Kakaopulver	50 g
Backpulver	2 TL
Mandeln, ganz	200 g
Butter	1 EL
Zitronen	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 4 Eier, 300 g Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Zimt, Salz, Rum und Zuckerrübensirup zufügen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und unterheben, danach die Mandeln hinzugeben.
2. Ein Backblech buttern, mit Mehl auspulvern und den Teig flach darauf verteilen. Im Ofen ca. 15 Min. backen.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Die übrigen 2 Eier trennen und in der gesäuberten Schüssel Eiklar und 100 g Zucker schaumig aufschlagen, mit Zitronensaft nach Geschmack verdünnen.
4. Berliner Brot leicht auskühlen lassen, auf ein Brett stürzen und noch warm mit dem Zuckerguss bestreichen. Abgekühlt und in Rauten geschnitten servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	281 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g