Berliner Brot

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	400 g
Vanille Zucker	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 eins 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 auspudern 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