

Schokoladenbrot fix & easy

Saftiger Schokorührteig mit weihnachtlichen Gewürzen und Nüssen verfeinert. Auf Wunsch kann das Schokoladenbrot ohne Nüsse zubereitet werden. Bei der Deko sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt und so sind die schokoladigen Schnitten ein toller Hingucker auf der weihnachtlichen Kaffeetaffel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, ei-und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

1 Backmischung für Brownies von Bauck
200g Butter (ggf. laktosefrei), weich
2 Eier
100ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 TL Lebkuchengewürz
100g Nüsse oder Mandeln, gehackt (optional)

Zur Deko:

200g Zartbitter- oder Vollmilchglasur (ggf. laktosefrei)
einige glutenfreie Salzbrezeln
einige rote Dekor-Herzen (z.B. von BioVegan)
bunte Zuckerperlen

1. Die Backmischung, Butter und Eier in eine Rührschüssel geben und verrühren. Milch langsam zugießen und einen gleichmäßigen Teig herstellen, dann das Lebkuchengewürz und

die gehackten Nüsse unterrühren.

2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen.

3. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

4. Die Glasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit Salzbrezeln, Dekor-Herzen und Zuckerperlen verzieren. Sobald die Glasur getrocknet ist, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Ei- und milchfrei – Tipp: Die Backmischung lässt sich auch ohne Eier und Milch zubereiten. Anstatt Butter kommen 150g vegane Margarine zum Einsatz und zusätzlich 100ml Pflanzendrink sowie 2 TL Soja- oder Johannisbrotkernmehl. Die Zubereitung ist auf der Verpackungsrückseite notiert.





