

Schokoladenbrot | Kochbuch Jan



Zutaten

250 g Schokolade,
geriebene
250 g Margarine oder
Butter
250 g Zucker
250 g Haselnüsse,
gemahlene
100 g Mehl
6 Ei(er)
Schokoglasur

1. Die Butter und den Zucker schaumig schlagen, die Eier hinzugeben und nochmal gut durchrühren.
2. Das Mehl langsam unter Rühren dazugeben.
3. Zum Schluss Nüsse und Schokolade unterrühren.
4. Die Masse dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.
5. Nach dem Erkalten in kleine Quadrate oder Streifen schneiden und mit Schokoladenglasur bestreichen.