

Schoko-Nuss-Brot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Blockschokolade, 3 Eier, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 175 gr gehackte Haselnüsse, 70 gr Rosinen, 300 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 75 gr Puderzucker, 1-2 Esslöffel Rum oder Zitronensaft.

Die Zubereitung:

Schokolade grob hacken. Eier, Zucker und Vanille-Zucker schaumig rühren. Nüsse, Schokolade und Rosinen unterheben. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach einarbeiten. Aus dem Teig 3-4 Rollen formen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Puderzucker mit Rum oder Zitronensaft verrühren und die Rollen damit bestreichen.

Guten Appetit!