

Winterliches Schokobrot

250 g weiche Butter
250 g Zucker
6 Eier
250 g gemahlene Haselnüsse
250 g geraspelte Bitterschokolade
100 g Mehl (Weizen oder Dinkel oder gemischt)
200 g Kuvertüre Zartbitter
3 EL Quittengelee (oder Johannisbeergelee)
1 Msp. Spekulatiusgewürz (oder Lebkuchengewürz oder Zimt)

Backofen auf 175° vorheizen.

Ein großes Backblech mit Backpapier belegen.

Butter, Zucker, Eier ordentlich schaumig rühren.

Dann Nüsse, Schokolade und Mehl nach und nach einrühren.

Auf dem Backblech verteilen und ca. 30 Minuten backen.

Während das Schokobrot backt bereits den Schokoguss langsam schmelzen.

Zum Ende der Backzeit das Gelee in einem Topf sanft erwärmen, bis es flüssig wird. Mit dem Gewürz nach Geschmack würzen. Dünn auf den noch warmen Schokokuchen pinseln.

Schokobrot mit einem Messer in Quadrate oder Streifen schneiden und noch auf dem Backblech mit Schokoglasur bestreichen. Danach auf ein Abkühlgitter umparken und erst dann voneinander trennen.

Die supergeheimen Familien-Tricks:

- ★ Butter in dünne Scheiben schneiden, damit sie schneller Zimmertemperatur annimmt.
(Notfalls - wenn gar keine Zeit ist - im Topf bzw. der Mikrowelle schmelzen. Aber nicht zu heiß werden lassen! Die geschmolzene Butter kommt dann erst mit dem Mehl und den Nüssen in die Rührschüssel.)
- ★ Idealerweise kommt die Schokolade schon als Raspeln aus der Packung. Sonst aus der Küchenmaschine.
(Notfalls kann man sie aber auch geschmolzen - nicht wärmer als zum Schmelzen nötig! - nach und nach in die Butter-Zucker-Eier-Masse einrühren.)
- ★ Die Haselnüsse kann man in einer Pfanne ohne Fett anrösten - aber Vorsicht: Wenn die Pfanne erst mal heiß ist, werden die Nüsse extrem schnell dunkel! Daher heiße Pfanne vom Herd nehmen und trotzdem weiter die Nüsse alle paar Sekunden umschauflern. *(Notfalls aus der Pfanne in eine Schüssel umfüllen, damit sie nicht weiterrösten!)*
- ★ Das Quittengelee kann durch anderes Gelee ersetzt werden. *(Notfalls geht auch eine Marmelade, bei der du die Fruchtstücke nicht verwendest. Aber Achtung: Neumodische „Fruchtaufstriche sind ungeeignet, weil zu wenig geliert.)*
- ★ Der weihnachtliche Gewürzgeschmack ist Geschmackssache. *(Notfalls geht's auch ohne Gewürze - oder sogar ganz ohne das Gelee zwischen Teig und Schokoglasur.)*
- ★ Das umparken der geschnittenen Stücke geht ratzfat mit einer Backpalette oder einem breiten Messer. Zwischen Backpapier und Teig durchfahren und die Stücke am Stück hochheben.