

Mein Mann braucht zu seinem Glück im Advent zwei Sorten Plätzchen, das klassische Spritzgebäck und das

Weihnachtsbrot

von Petra/high5to

Das Rezept hat meine inzwischen leider verstorbene Schwiegermutter gehütet wie ein mittleres Staatsgeheimnis. Aber als wir nach ihrem Tod ihre Wohnung ausgeräumt haben, habe ich es gefunden. Und nun möchte ich es gerne mit Euch teilen.

Zutaten

90 g flüssige Butter
250 g Zucker
3 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Esslöffel Kakao
½ Teelöffel Zimt
¼ Teelöffel Nelkenpulver
100 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse
Ca. 50 g Puderzucker
1 - 2 Esslöffel Zitronensaft
1 - 2 Esslöffel heißes Wasser



Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.

Das mit Backpulver gemischte Mehl und die Gewürze zugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten. Zuletzt die Mandeln oder Haselnüsse unterkneten.

Den Teig zu 4 langen Stangen formen und auf dem Backblech etwas in die Breite drücken und 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Aus Puderzucker, Zitronensaft und heißem Wasser einen dünnflüssigen Zuckerguss anrühren und auf den noch heißen Broten aufpinseln.

Die heißen Brote auf dem Backblech in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.



Ich wünsche Euch viel Spaß beim Backen und hoffe, das Weihnachtsbrot schmeckt Euch genauso gut wie meinem Mann ;-)