



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

BERLINER BROT

Köstliche Kekse mit Mandeln, Schokolade und Diamant Grümmel Kandis!



Zubereitung

- 1.** Butter schaumig rühren, nach und nach braunen Zucker, Eier und Gewürze zugeben. Schokolade raspeln und mit Mandeln und Diamant Grümmel Kandis dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und alles rasch unterkneten.
- 2.** Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15-20 Minuten backen.
- 4.** Nach Geschmack Puderzucker mit Wasser anrühren und Berliner Brot mit Glasur überziehen. Nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.
- 5.** Tipp: Statt mit Puderzuckerglasur kann man die Kekse auch mit Schokolade überziehen.

Zutaten

200 g	Butter (oder Margarine)
250 g	Diamant Brauner Zucker
2	Eier
1 Msp.	Piment
1 EL	gemahlener Zimt
100 g	Schokolade
125 g	gehackte Mandeln
125 g	Diamant Grümmel Kandis
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.