

Schokoladenbrot

GROSSER OFENZAUBERER, JAMES



Zutaten

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 250 g nicht zu fein geriebene Schokolade
- 250 g nicht zu fein gemahlene Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 6 Eier
- Kuchenglasur



Zubereitung



1. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Anschließend die Eier hinzugeben und alles gut zu einem glatten Teig verrühren.
3. Das Mehl sieben und unter Rühren hinzugeben.
4. Als letztes kommen noch die Nüsse und die Schokolade zum Teig. Alles unterrühren.
5. Die Masse auf den Ofenzauberer streichen und ca. 20-25 Minuten (Stäbchenprobe) bei 180 Grad backen.
6. Am Ende der Backzeit den James aus dem Ofen holen und den gebackenen Teig sofort in kleine Quadrate oder Streifen schneiden.
7. Danach umgehend mit Schokoglasur bestreichen.
8. Jetzt die Stücke mit einem Servierheber gleich vom James nehmen und einzeln auf dem Kuchengitter auskühlen lassen