



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Christoph Schulte, Jagdhaus Wiese:

Berliner Brot

Ein leckeres Weihnachtsgebäck, das nach einigen Tagen noch besser schmeckt, ist das Berliner Brot. Das knusprige Brot vom Blech erinnert an italienische Cantuccini, es wird im Gegensatz dazu jedoch nur einmal gebacken.

Nach dem Abkühlen sollte das Berliner Brot-Gebäck luftdicht verpackt werden, da es sonst sehr hart wird. Die Aufbewahrung

in Dosen macht es nach kurzer Zeit mürbe und es ist dort mehrere Wochen haltbar.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

SCHRITT 1:

Alle Zutaten gut zusammen vermengen und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech ca. 3 cm tief füllen.

SCHRITT 2:

Teig auf der mittleren Schiene 20 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.

SCHRITT 3:

Anschließend in beliebig große Stücke schneiden und diese mit Zuckerguss bestreichen.
Gutes Gelingen!

