

Schokoladenbrot



- Backform fetten
- Rührteig in Form geben und glattstreichen

Zutaten

Zutaten Teig	Menge
Eier	3 Stück
Mehl	50 g
Butter	125 g
Backpulver	1 TL
Zucker	70 g
Vanillezucker	1/2 EL
Mandeln gemahlen	125 g
Salz	1 Pr.
Schokolade (85%)	125 g
dunkle Schokoladenkuvertüre	150 g
Pistazienkerne gehackt	50 g



- Backform in Ofen und ca. 30 min backen
- abkühlen lassen

Zubereitung

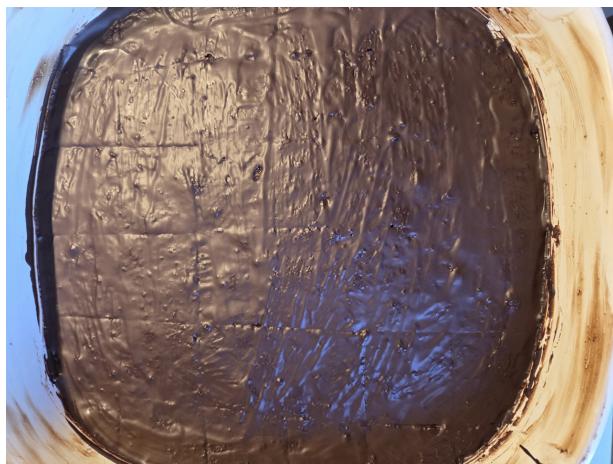
- Ofen auf 160°C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
- Butter in der Mikrowelle schmelzen (440W/ 2min)
- Schokolade in der Mikrowelle schmelzen (100 W/ 15 min)
- Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver mischen
- Ei dazugeben
- geschmolzene Butter unterrühren
- geschmolzene Schokolade schnell unterrühren



- Kuchen in Stücke schneiden, ca. 2x2 cm



- Kuvertüre nach Anleitung schmelzen
- auf den Kuchen verteilen
- mit gehackten Pistazienkernen oder Mandeln bestreuen
- abkühlen lassen



Quelle

Von Christine vom Tischtennis