

Berliner Brot

Zutaten für ein Backblech

- 500 ml Milch
- 400 – 500 g Krusten-Kandis
- 500 g Mehl
- 200 – 250 g Haselnüsse
- 3 gehäufte EL Kakaopulver
- 1 gehäufte EL gemahlene Nelken (alt. Lebkuchengewürz oder Nelken/Lebkuchengewürz gemischt)
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

- Haselnüsse halbieren
- Milch und Kandis erhitzen, bis sich der Kandis völlig aufgelöst hat
- die Flüssigkeit abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist
- 250 g Mehl, Kakao, Nelken-Gewürz in die Flüssigkeit einrühren
- 250 g Mehl mit dem Backpulver vermischen und dazugeben
- alles bis zur Blasenbildung verrühren
- zuletzt die Nüsse durchziehen, bis der Teig zähflüssig ist
- die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und verteilen
- bei 200 Grad Umluft 15 Minuten und anschließend bei 180 Grad Umluft weitere 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen lassen
- etwas abkühlen lassen und noch warm in Streifen schneiden