

## Berliner (Urkorn) Brot

*Zutaten für ca. 40 Stück*

<b>50g</b>	Zartbitterschokolade
<b>40g</b>	Orangeat (alternativ Zitronat)
<b>2</b>	Eier
<b>160g</b>	Zucker
<b>Etw.</b>	Vanillezucker
<b>60g</b>	Zuckerrübensirup oder Honig
<b>1-2 EL</b>	Rum
<b>250g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>1 TL</b>	Lebkuchengewürz
<b>2 TL</b>	Backpulver
<b>100g</b>	Walnüsse (alternativ Haselnüsse)
<b>3-4 EL</b>	Sahne

### außerdem

<b>50g</b>	Puderzucker und Wasser
------------	------------------------



## *Zubereitung*

- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- Orangeat klein hacken
- Eier mit 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen
- Zucker, Vanillezucker zugeben und auf höchster Stufe weitere **1-2 Minuten** aufschlagen
- Rum und Rübenzucker ebenfalls unterrühren
- Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und unter die Eimasse rühren
- die geschmolzene Schokolade, Sahne, Orangeat (Zitronat) und Nüsse untermischen

- Backofen auf 200°C (O/U) vorheizen
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 x 30 cm) geben und mit nassen Händen flach drücken
- **ca. 20 Minuten** backen
- herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen
- Den Puderzucker mit etwas Wasser verrühren und auf das Berliner Urkornbrot streichen
- trocknen lassen und in 30 - 40 gleiche Stücke schneiden
- In eine Blechdose aufbewahrt bleibt es lange weich und saftig