



Thermomix Adventskalender 2015

5. Türchen



Berliner Brot

Zutaten:

- 100 g Zucker
- 130 g Mandeln, ungeschält
- 70 g Schokolade, in Stücken
- 2 Eier
- 50 g Wasser
- 250 g brauner Zucker
- 1 Fl. Rumaroma
- 1 Msp. Nelkenpfeffer (Piment)
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 70 g Apfelkraut
- 40 g Zitronat
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver (gestrichen)



Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 grad vorheizen.
2. Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen
3. Mandeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen
4. Schokolade in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und zu den Mandeln geben
5. Rühraufsatz einsetzen, Eier, 30 g Wasser, braunen Zucker, Rumaroma, Nelkenpfeffer und Zimt
in den Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 4** cremig rühren. Rühraufsatz entfernen.
6. Schokolade, Mandeln, Apfelkraut, Zitronat, Mehl und Backpulver zugeben und **1,5 Min./Stufe 3** verrühren, Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber auf das vorbereitete
Backblech streichen und 15 Minuten (180 grad) backen.
7. Puderzucker mit 20 g Wasser in der Schüssel verrühren und auf das noch heiße Gebäck streichen. Sofort in rechteckige Stücke (ca. 2 x 5 cm) schneiden, abkühlen lassen und bis zum
Verzehr in Plätzchendosen aufbewahren.

Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin **Kerstin Strutz-Reif**

Mobil 0171-1965081

DT 776955

Mail: kerstin.strutz@gmx.net