

Berliner Brot nach einem Rezept von Karin



SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUTATEN

- 500 gr Mehl
- 500 gr Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Zimt
- 1 TL gemahlene Nelken
- 2-3 EL Kakao
- 125 gr Butter
- 3 Eier

Alle Zutaten bis auf Butter und Eier nacheinander anhäufen. In der Mitte eine Mulde machen.

Butter in kleinen Stücken auf dem Rand verteilen, Eier in die Mulde geben und alles mit einem Messer verhacken, so dass es gut vermisch ist. Anschließend feste zu einer großen Rolle formen.

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze aufwärmen.

Rolle in 5 Teile schneiden. Jedes Stück Teig backblechlang ausrollen. Alle 5 Stücke auf ein Backblech legen und leicht plattdrücken. Ca. 17 Minuten lang backen, bis die Oberfläche reißt. Dann in Streifen schneiden und jede Menge davon genießen.

Mhh....
lecker