

## Amarettobrot #10319

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Gebäck  
Schokolade  
Usa

200 g Zartbitter-Schokolade  
4 Eier  
340 g Zucker  
170 ml Öl  
175 g Mehl  
1/2 ts Salz  
1 ts Backpulver  
1 ts Vanillepulver  
- [stattdessen 2 EL]  
- [Vanillezucker verwendet]  
- [entspr. weniger Zucker]  
Fett für die Form

\* QUELLE

- California Cooking
- VHS-Kochkurs, Hamburg 1998
- erfaßt: Petra Hildebrandt

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Mischung dick und cremig ist und sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Das Öl und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

In einer dritten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Vanillepulver mit dem Schneebesen verrühren. Zu der Schokoladen-Eierschaum-Mischung geben und vorsichtig von Hand unterrühren, bis sich die Zutaten zu einem weichen Teig vermengt haben.

Die Fettpfanne des Backofens oder eine Backform (etwa 40 x 28 cm) einfetten, den Teig etwa 3 cm hoch einfüllen und mit einem Löffel glattstreichen. Wenn Ihre Fettpfanne zu groß ist, können Sie sie mit einem Rand aus Alufolie abteilen.

Im Backofen (Umluft 160 C; Mitte) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann in 5 cm große Vierecke schneiden.

NOTIZEN: Lecker, aber SEHR süß.

EiweissFett 8  
Kohlenhydrate