

Berliner

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
Weihnachten

3 Eier
2 tb warmes Wasser
250 g Zucker
65 g Apfelsirup (oder Honig)
1 Fläschchen Rum-Aroma
1 ds Zitronen-Aroma
1 pn Piment, gemahlen
1 pn Anis, gemahlen
1 pn Ingwer, gemahlen
1 tb Zimtpulver
75 g Schokolade, gerieben
1/2 tb Kakaopulver
250 g Mehl
1 ts Backpulver
125 g ganze ungeschälte Mandeln

* ZUCKERGUSS NACH WUNSCH

100 g Puderzucker
2 tb Wasser
1 ds Rumaroma

* AUS MEINER REZEPTKLADDE

-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Eier und Wasser schaumig schlagen, eßlöffelweise Zucker hineingeben und die Masse cremig rühren. Nach und nach Apfelsirup ("Apfelkraut"), Gewürze, Kakao, Schokolade, mit Backpulver vermischtes Mehl und die ganzen Mandeln einarbeiten. Den Teig gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verstreichen und 15 bis 20 Minuten bei 200 - 220 Grad C backen.

Nach Wunsch mit einem Zuckerguß aus Puderzucker, Wasser und Rum-Aroma überziehen. Den Kuchen noch warm in rechteckige Stücke teilen auf dem Blech auskühlen lassen.