

Berliner Brot

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 500 g Zucker
- 250 g Nusskerne oder Mandeln
- 2-3 Eier
- 1 TL Zimt
- ½ TL Nelkenpfeffer
- 100g Butter
- 3 gehäufte EL Kakao
- 1-1,5 TL Backpulver
- etwas Milch

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die Nüsse oder Mandeln grob hacken.
3. Alle Zutaten miteinander verkneten, so dass ein feuchter, zäher, leicht bröckliger dunkler Teig entsteht. Ist der Teig zu trocken, kann man ein wenig Milch hinzugeben, aber nicht allzu viel.
4. Die Masse auf einem Blech gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
5. Im Backofen 45-55 min backen.
6. Direkt nach dem Backen aus dem Ofen holen, in Quadrate oder Rechtecke schneiden und auf einem Gitter abkühlen lassen.



KATHARINA HIRSCH

Marketingassistentin

„Ich habe meine Kindheit in Berlin verbracht. Eine wunderbare Erinnerung an diese Zeit sind die Plätzchen-Pakete, die meine Oma uns pünktlich zur Adventszeit schickte: Liebevoll verpackt mit braunem Packpapier und ordentlich geknoteter Kordel.

Meine Oma war eine Meisterbäckerin. Ihre Plätzchen waren optisch und geschmacklich eine Wucht. Besonders geliebt habe ich ihr Berliner Brot. Ich backe es eigentlich jedes Jahr nach ihrem handschriftlichen Rezept und meine Kinder lieben es inzwischen so wie ich früher.

Warum es gerade Berliner Brot heißt? Keine Ahnung! Für mich war es halt immer das Brot für uns Berliner.“

