

THE FLYING SCHLEMMER

SCHOKOLADENBROT

Ein Rezept von Sternekoch Dominik Lobentanzer / Restaurant 271 / Burghausen

Schokoladenbrot

250g Butter
250g Zucker
250g geriebene Bitterschokolade
Calebaut
250g geriebene Mandeln
100g Mehl
6 Eier



Zubereitung

Schokoladenbrot

Butter, Zucker und Eier schön schaumig rühren. Bitterschokolade und Mandel beimischen und zum Schluß das Mehl hinzugeben. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und 20 Minuten bei 170°C backen. Die Glasur auf das noch heiße Schokoladenbrot streichen und sofort mit einem immer nassen Messer in kleine Quadrate schneiden.



Zum Podcast

