

Bremer Brot

für 2 Backbleche

Zutaten

450g Mehl, 375g Zucker, 125g Butter, 125g gemahlene Nüsse oder Mandeln, 2 Eier, 70g Kakao, 1 Päckchen Backpulver, 150ml Milch, 1 Teelöffel gemahlene Gewürznelken, 5 g Zimt, 1 Teelöffel gemahlene Kaffeebohnen, Zucker, Schokostreusel oder Kokosflocken zum Bestreuen



Zubereitung

1. die Butter verflüssigen, dann Zucker und Milch zugeben und das Ganze gut durchrühren
2. alles andere zugeben und gut durchkneten
3. den Ofen vorheizen
4. den Teig nun zu Rollen formen
5. die Teigrollen auf Backpapier auslegen und in den Ofen schieben
6. bei Umluft, 180°C, ca. 20-25 Minuten backen
7. ggf. mit dem Zahnstocher prüfen, ob noch Teig kleben bleibt. In diesem Fall dem Teig noch ein paar Minuten in der Hitze gönnen
8. die Brote aus dem Ofen nehmen und direkt mit Zucker bestreichen
9. danach sofort mit Schokostreuseln oder Kokosflocken bestreuen
10. jetzt die Brote in schmale Streifen schneiden

Zeitbedarf

ca. 60 Minuten