

Berliner Brot

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
4 Eier
100 g Mandeln geschält
100 g Kakao

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

1. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und auf einem Kuchenblech ca. 1 cm dick ausstreichen. Die Masse bei 160°C für ca. 15-20 Minuten backen.
2. Anschließend das Berliner Brot in schmale Streifen (2 x 5 cm) schneiden.

Für den Guss kann man 200 g Puderzucker und 3-4 EL Wasser vermischen und über das noch heiße Gebäck streichen.