Rezept

Glutenfreies Schokoladenbrot

Ein Rezept von Glutenfreies Schokoladenbrot, am 12.10.2024

Zutaten

- **250 g** Zartbitterschokolade
- **150 g** Zucker
- **250 g** gemahlene Mandeln
- **200 g** Schokoladenglasur (z.B. Ruf)
- **250 g** weiche Butter
- **6** Eier
- **3 EL** helles glutenfreies Mehl (ersatzweise Maisstärke)
- Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Blech mit Backpapier belegen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Leicht abkühlen lassen.

2. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach unterrühren. Mandeln, flüssige Schokolade und Mehl unterrühren. Die Masse ca. 1,5-2 cm dick auf das vorbereitete Blech streichen und im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 150°) 40-45 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

3. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und das Schokoladenbrot damit überziehen. Die Glasur leicht antrocknen lassen. Das Schokoladenbrot in etwa 4 × 6 cm große Rechtecke schneiden.