

# Schokoladenbrot

Zutaten (48 Stück)

Teig

250 g Schokolade in Stücken

200 g Haselnüsse

250 g Butter

125 g Zucker

1 EL Vanillezucker

6 Eier

150 g Mehl

Schokoladenüberzug

1 Packung Kuchenglasur nach Wahl

## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Schokolade 10 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.

Haselnüsse 10 Sekunden / Stufe 10 mahlen, zu der Schokolade geben.

Butter, Zucker und Vanillezucker 60 Sekunden / Stufe 6 schaumig rühren. Eventuell mit dem Spatel nach unten schieben.

Thermomix auf 5 Minuten / Stufe 4 einstellen. Nacheinander die Eier durch die Deckelöffnung zugeben und verrühren

Zerkleinerte Schokolade, Mandeln und Mehl zugeben und 20 Sekunden / Stufe 5 mit Hilfe des Spatels unterrühren.

Den Teig ca. 2cm dick ausstreichen und 20 Minuten backen

Schokoladenüberzug

Während das Schokobrot backt die Kuchenglasur im Topf oder in der Mikrowelle schmelzen.

Das Schokoladenbrot noch heiß in Stücke schneiden und mit der Schokoglasur überziehen

## Anmerkung:

Die Anregung für dieses Rezept stammt aus dem TPC-Adventskalender. Ich habe es ein bisschen „umgemodelt“.

Den Teig habe ich nicht auf dem Blech gebacken sondern in die Brownieform und in die Minikuchenform verteilt und jeweils 20 Minuten gebacken.



