



MICHAELA KOLLMEDER
HEILPRAKTIKERIN

Schokoladenbrot



Foto: Michaela Kollmeder

ZUTATEN

200 g Zucker (alternativ Birkenzucker oder Erythrit)
250g Butter
250g gem. Mandeln
250g Zartbitterschokolade
100g Dinkelmehl
6 Eier

Zartbitterkuvertüre oder Schokolade zum verzieren

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Eier verrühren. Gem. Mandeln, Mehl und geriebene Schokolade vermischen und in die Butter – Zucker – Masse geben.
Ofen auf 150 – 170 Grad vorheizen. Teig auf ein Backblech streichen und ca. 15 Minuten backen.
Den fertigen Kuchen erkalten lassen, mit Schokolade überziehen und in Rauten oder Rechtecke schneiden. Mit Mandelblättchen oder Deko bestreuen.