

Berliner Brot

(2x)

- 150 g weiche Butter
- 200 g Kandisfarin (brauner Zucker)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 250 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1/2 Teel. Backpulver
- 1 EL gemahlener Zimt
- 1 Teel. gemahlene Nelken
- 250 g Haselnusskerne
- 1/2 MB Milch + etwas Milch zum bestreichen
- Öl für das Backblech

Butter, Zucker, Eier und Salz in den Mixtopf (mit Schmetterling!) geben.

ca. 2-3 min / St. 4 schaumig rühren

Rühreinsatz entfernen.

Bis auf die Nüsse und die Milch alle restlichen Zutaten in den Topf geben

2-3 min / St. 5 rühren

(Wird der Teig schon zu schwer, Milch ^{schon jetzt} dazugeben)

Nüsse zum Teig geben und mit der Milch auf Knetstufe untermengen.

Ein Backblech fetten und den Teig darauf geben.

Am besten mit nassen Händen, den Teig verteilen.

(sehr klebrig)

Anschließend das überschüssige Wasser mit einem