

## Berliner Brot von Klaus Geng

### Zutaten:

2 Eier  
2 EL warmes Wasser  
2 EL Rum  
250 g brauner Zucker  
1/2 TL Piment  
1 EL Zimt  
100 g zerkleinerte Schokolade  
125 g Haselnüsse  
50 g Zitronat in Würfeln  
1 gestrichener TL Backpulver  
250 g Mehl

### außerdem:

1 -2 Beutel dunkle Kuvertüre

### Zubereitung:

Eier, Wasser und Rum schaumig schlagen. Zucker langsam zufügen. Gewürze, kleingeschnittene Schokolade, die ganzen Nüsse und gewürfeltes Zitronat unterrühren. Dann das Mehl zufügen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ca. 1/2 dick auseinanderstreichen (Tipp: Löffel dazu gut mit Wasser anfeuchten!) und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Sofort in Streifen schneiden und vom Backblech nehmen. Nach dem Auskühlen in Kuvertüre tauchen.