

Ulmer Brot

170 g brauner Zucker
80 g Zucker
2 kleine Eier
1 Messerspitze Nelken
½ TL Zimt
100 g Rosinen
1 EL Kakao
80 ml Milch
Zitronat und Orangeat nach Belieben
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 TL Natron

für die Glasur:

150 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft oder Rum
bunte Streusel

- ❖ Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein mit Backpapier belegtes tiefes Blech streichen und bei 150 °C ca. 15- 20 Min. backen. Garprobe mit einem Holzspies machen.
- ❖ Aus dem Puderzucker und dem Saft oder Rum eine zähflüssige Glasur herstellen. Falls weiß gewünscht ca. 1 EL Eischnee darunter rühren. Die noch warme Teigplatte damit bestreichen, mit bunten Streuseln bestreuen und in Rauten schneiden.