

## **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.