



Die Adventsmails 2023

der Klinikseelsorge
am Universitätsklinikum Erlangen



5. Dezember 2023

Mini Schokoladenbrote

Was wäre die Adventszeit ohne Gebäck? Gerne teile ich mit Ihnen das liebste Plätzchenrezept meiner Familie!

Die Zutaten

300g Zartbitterschokolade

50g Butter

3 Eier

80g Zucker

3 EL Milch

120g Mehl

1 TL Backpulver

100g gem. Mandeln

je 50g Zucker und Puderzucker in kleinen Schüsseln oder tiefen Tellern

Und so geht's:

Butter und Schokolade in grobe Stücke schneiden und zusammen schmelzen.

Eier und Zucker ca. 5 Min. mit dem Mixer aufschlagen.

Eier unter die Schokolade heben,

dann Milch, Mehl, Backpulver und zuletzt die Mandeln unterheben.

Im Kühlschrank ca. 6 Std. fest werden lassen.

Je ein Schale mit Zucker und Puderzucker bereitstellen.

Aus dem Teig, mit Hilfe eines Eisportionierers, Kugeln von 4 cm Durchmesser formen.



Die Adventsmails 2023

der Klinikseelsorge
am Universitätsklinikum Erlangen



5. Dezember 2023

Erst in Zucker, dann in Puderzucker wälzen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 190 Grad etwa 8 Minuten backen.

Die kleinen Brote brechen durch den Zucker leicht auf. Der Puderzucker sorgt für den Mehlstaubeffekt wie bei echten Broten.

Ihre

Sabine Haase

Ehrenamtliche Klinikseelsorgerin Kinderklinik