Schokobrot

60 Minuten

40 Stück

Zutaten

Zutaten für die Teigmasse:

- 120 g Zucker Ceres Kokosfett, zimmerwarm
- 2 Eier
- 150 g Kuvertüre, zartbitter, geschmolzen, lippenwarm
- 120 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm
- 12 Stück Butterkekse
- 2 EL Rum
- 50 g Mandelsplitter
- 100 g Rosinen
- Oblaten

Dekoration:

- Kakao, Rosinen, Nüsse

Das Schokobrot ist in der österreichischen Weihnachtsbäckerei beliebt und bekannt. Die Zubereitung der Kekse ist für Kinder ein richtiger Spass und die Kekse gelingen einfach.

Das Schokobrot sollte eher zeitnah vor dem Verzehr zubereitet werden, wer es länger aufbewahren möchte lässt das Ei in der Zubereitung einfach weg.

Der aufgestaubte Kakao kann zusätzlich mit Vanillezucker vermischt werden, so ist das Schokobrot noch etwas gefälliger am Gaumen. Das Ceres Team wünscht gutes Gelingen!

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Teigmasse rasch verrühren und die Masse mit der Palette auf die Oblaten auftragen.
- Nach Geschmack kann das Schokobrot mit einer Oblate abgeschlossen werden oder „oben offen“ gelassen werden.
- Als Dekoration für das offene Schokobrot bieten sich Rosinen oder Nüsse an, das mit Oblate abgeschlossene Schokobrot kann mit Kakao bestreut werden.
- Das Schokobrot in Dosen verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch

Zurück