

Schokoladenbrot

250 g	Butter	
25 g	Canderel oder Streusüße	2 BE
6 Eier		
250 g	Schokolade, geraspelt (Hälfte zartbitter, Hälfte Vollmilch)	12 BE
250 g	Haselnuss und Mandeln, gemahlen	
100 g	Dinkelmehl	5 BE

Die Zutaten gut mischen und die Masse auf einem eingefetteten Backblech glatt streichen.
Bei 175° C 45 – 55 Minuten backen.

100g	Vollmilch-Kuvertüre	ca. 3 BE
100 g	Zartbitter-Kuvertüre	ca. 2 $\frac{3}{4}$ BE

Das abgekühlte Schokoladenbrot mit der geschmolzenen Schokoladenkuvertüre bestreichen. Anschließend trocknen lassen. In kleine Stücke schneiden.

Insgesamt: ca. 25 BE

Das gesamte Schokoladenbrot wiegen und durch die 25 BE teilen. Es werden ca. 45 g 1 BE sein.