

Gewürzbrot

Das wird benötigt:

250 g	Walnusskerne	1 TL	Nelken gemahlen
100 g	Butter	2 TL	Zimt
2	Eier	1 $\frac{1}{2}$ EL	Kakao
$\frac{1}{2}$ Tasse	Milch	250 g	Puderzucker
180 g	Zucker		Saft einer Zitrone
250 g	Mehl		etwas Wasser
$\frac{1}{2}$ P.	Backpulver		

So wird's gemacht:

1. Die Walnüsse klein schneiden, aber nicht mahlen.
2. Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Milch hinzufügen.
3. Mehl, Backpulver, Nelken, Zimt und Kakao auf die Masse sieben. Die Walnüsse dazugeben und alle zu einem Teig verrühren.
4. Ein Backblech einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen, anschließend den Teig daraufstreichen.
5. Bei 180° für ca. 20 min. backen.
6. Nach dem Abkühlen (bestenfalls erst am nächsten Tag) ca. 2x8 cm große Streifen schneiden und diese mit einer Glasur aus Puderzucker, Zitronensaft und Wasser bestreichen.

