



Weihnachtsbrot

Brot:

500 g Dinkelmehl
250 g Butter
230 g Zucker
1 Pkg Bourbon – Vanillezucker
2 Eier
30 g Kakao
1 Pkg Lebkuchengewürz

Guss

150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Warmes Wasser so viel, dass der
Guss streichfähig ist.

Mehl mit Vanillezucker, Zucker, Kakao und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben. Dazu kommen 2 Eier und weiche Butter - zu einem Teig verkneten.

Nun den Teig in 6 Teile schneiden und 10-15 min bei 175°C bei Heißluft backen.

Währenddessen bereiten sie den Guss vor. Dazu Puderzucker mit Zitronensaft vermischen und solange warmes Wasser hinzugeben bis eine streichfähige Masse entsteht.

Das fertige Weihnachtsbrot wird aus dem Ofen genommen und sofort mit dem Guss bestrichen, zum Schluss nur noch in 2 cm breite Streifen schneiden und auskühlen lassen.