



Bolsterlanger-Bier-Schoko-Brote



Zutaten

220 g	Zartbitter Schokolade	1 TL	Backpulver
100 g	Allgäuer Süßrahm Butter	120 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
130 g	Zucker – gerne brauner Zucker	50 ml	Bergbauern Schwarze Seele (oder ein anderes kräftiges dunkles Bier, z.B. den Ayinger Winter Bock oder das Imperial Stout der Brauerei Schönram)
1 TL	Vanillezucker (den machen wir immer selbst)	1 Teller	Puderzucker
2	Eier		
200 g	Mehl		

Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade und die Butter in einem Topf bei niedrigster Temperatur schmelzen lassen. Währenddessen Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, das Bier zufügen und ebenfalls unterrühren. Die schaumige Bier-Ei-Zucker-Masse unter die noch warme Schokoladenmasse ziehen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse oder Mandeln mischen und unterheben. Aus dem Teig kleine Kugeln formen (eventuell Einmalhandschuhe anziehen :-)). Puderzucker in einen tiefen Teller oder eine flache Schale sieben und die Kugeln darin wälzen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bitte etwas Abstand lassen, da die „Brote“ noch aufbrechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Die Bolsterlanger-Bier-Schoko-Brote werden nach dem Auskühlen außen etwas fester und bleiben innen weich.

Ein Rezept vom Bergbauernwirt
im Landhaus Bolgental.

