

Pan dei Morti

400 g Zucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Kakao
60 g Schokolade
300 g Haselnüsse (oder/und Mandeln)
100 g Zitronat
100 g Orangeat
etwas Zimt
etwas Muskatnuss
2 Eier
120 ml Milch

Schokolade, Haselnüsse (oder/und Mandeln) klein hacken.

Alles vermengen (am besten mit Knethaken).

Längliche Brote formen.

Bei 150 Grad (Umluft) 60 Minuten backen.

Anschließend kalte Brote in Scheiben schneiden.

(Alternativ kann man auch vor dem Backen schon kleine ovale Scheiben formen. Oder mehr Milch verwenden und die Masse auf ein Blech verteilen und nach dem Backen in die gewünschte Form schneiden.)