

ZUTATEN

250 g Zartbitterschokolade · 250 g weiche Butter + etwas extra · 250 g Walnüsse
7 Eier (M) · 1 Pck. Vanillezucker · 1 Prise Salz · 450 g Puderzucker · 325 g Mehl
½ Pck. Backpulver · 1 Pck. Lebkuchengewürz · 75 ml Milch · Puderzucker zum Bestreuen

LEBKUCHEN-BROWNIES

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Schokolade grob hacken, mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren langsam schmelzen. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und grob hacken.

Eier, Vanillezucker, Salz und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts verquirlen. Die Schoko-Buttercreme in die Eiermasse rühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Dann die Nüsse unterheben.

Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen und 30–35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aus einem Stück Papier eine sternförmige Schablone (Ø ca. 3 cm) schneiden. Den Kuchen in 45–50 Brownies schneiden und mithilfe der Schablone mit Puderzucker einen Stern auf jedes Stück streuen.



ERGIBT 45–50 STÜCK



USA