



GEWÜRZ WERKSTATT

arte in cucina

Lebkuchenbrownies

Zutaten:

200 g Schokolade, 70 % Kakaoanteil
200 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
160 g Mehl
30 g Kakaopulver, ungesüßt
3 EL Butter, für das Brownie-Frosting und
3 EL Kakaopulver
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Puderzucker
1 EL Milch

Zubereitung:

Für den Teig Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen und die nur lauwarme (!) Schokolade darunter schlagen.

Das Mehl mit dem Lebkuchengewürz und Kakao mischen und unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, rechteckige Form 30 X 20 cm füllen und bei 180°C ca. 30-35 Minuten backen.

Der Teig geht erst sehr auf, fällt aber nach dem Backen wieder zusammen. Außen sollte er eine leichte Kruste haben, innen aber noch etwas flüssig sein.

Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen.

Butter mit dem Kakao schaumig schlagen, den gesiebten Puderzucker, den Vanillezucker und die Milch zugeben und cremig aufschlagen.

Den Kuchen stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und großzügig mit dem Frosting bestreichen und in 16 kleine Stücke schneiden.