



Lebkuchen-Weihnachtsbaum-Brownies mit kinder bueno

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Gesamtzeit:** 60 Min.

Portionen: 12-16 **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

Utensilien: Auflaufform (ca. 20×30 cm), Backpapier, große Rührschüssel, kleiner Topf (für das Wasserbad), Schneebesen oder Handmixer, Teigspatel

Zutaten:

Für den Teig:

- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 150 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 3 EL Haselnuss-Sirup
- 4 Eier
- 70 g Mehl
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 100 g gehackte Haselnüsse

Für die Dekoration:

- 12-16 St. Salzstangen
- 100 g weiße Schokolade
- 2 St. kinder bueno
- 2 EL gefriergetrocknete Himbeeren



Zubereitung:

1. Schokolade und Butter schmelzen

Die Vollmilch-Kuvertüre zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dabei gelegentlich umrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

2. Teig zubereiten

Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung vom Herd nehmen und den braunen Zucker sowie den Haselnuss-Sirup einrühren. Die Mischung für ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

3. Eier und trockene Zutaten hinzufügen

Die Eier einzeln unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren. Anschließend das Mehl mit dem Natron und dem Lebkuchengewürz vermischen und kurz unter den Teig rühren. Zum Schluss die gehackten Haselnüsse unterheben.

4. Backen

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Die Brownies für 20-25 Minuten backen, bis sie am Rand fest, aber in der Mitte noch etwas weich sind. Den Brownie-Teig in der Form vollständig abkühlen lassen.

5. Brownies schneiden und dekorieren

Die abgekühlten Brownies in Dreiecke schneiden, um die Form von Weihnachtsbäumen zu erhalten. An die untere Seite jedes Dreiecks eine Salzstange als Baumstamm einstecken. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Brownies damit beträufeln. Sofort mit gehacktem kinder bueno und zerbröselten getrockneten Himbeeren bestreuen, solange die Schokolade noch feucht ist.

6. Abkühlen lassen

Die Brownies vollständig abkühlen lassen, damit die Dekoration fest wird.

Guten Appetit!

Kinder
bueno

