

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen Brownies

Anzahl: 45 Stück

Gattung: Backen, Haselnuss, Plätzchen, Schokolade, Weihnachten

70 g Zartbitter-Kuvertüre	1	geh. TL Backpulver
200 g Butter; weich		Salz
200 g Puderzucker	2	Essl. Brauner Rum (54%)
2 Eier (M)	2	geh. TL Lebkuchengewürz
70 g Haselnüsse; gemahlen	250 g	Mehl
GLASUR		
150 g Vollmilch-Kuvertüre*	50 g	Dörraprikosen; fein
20 g Palmin		- gewürfelt

Kuvertüre mit einem schweren Messer grob hacken, über einem heißen Wasser schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Butter in eine große Schüssel geben, Puderzucker darüber sieben, mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Eier unterrühren. Kuvertüre, Nüsse, Backpulver, Salz, Rum und Lebkuchengewürz hinzufügen und glatt rühren. Mehl darüber sieben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech (25x25 cm)* mit Backpapier belegen, den Teig ca. 1,5 cm dick darauf streichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einem runden gewellten Ausstecher (3,5 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen und auf ein Kuchengitter setzen.

Kuvertüre mit Palmin schmelzen. Die Brownies damit überziehen und mit Aprikosenstückchen belegen, solange die Glasur noch feucht ist.