

Lebkuchen Brownies

Zutaten

für einen Backrahmen ca. 30x40 cm

- 400 g Kochschokolade
- 350 g Butter
- 30 g Backkakao
- 6 Eier
- 300 g Wiener Gelbzucker
- 200 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 ½ TL Lebkuchengewürz
- 80 g Haselnüsse gemahlen
- Wiener Staubzucker Mühle

Zubereitung

In einem Topf Schokolade mit Butter und Backkakao schmelzen und verrühren. Ofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Eier und Gelbzucker mind. 5 Minuten schaumig aufschlagen, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse dazugeben. Mehl, Backpulver, Zimt und Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermischen und mit den gemahlenen Nüssen unterrühren.

In den Backrahmen füllen und ca. 35 Minuten backen. Vor Ende der Backzeit laufend Stäbchenprobe machen. Der Brownie soll innen saftig sein und nicht durchgebacken werden.

Auskühlen lassen und wenn gewünscht mit Keksausstechern ausstechen. Mit der Wiener Staubzucker Mühle bestreuen.

