

Rezept

Lebkuchen-Brownies

Ein Rezept von Lebkuchen-Brownies, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	200 g weiche Butter
200 g Puderzucker	2 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse	2 EL brauner Rum (54 %, ersatzweise 2 EL Sahne)
2 TL Lebkuchengewürz	1/2 TL Zimt
220 g Mehl	1 TL Backpulver
150 g Aprikosenkonfitüre	200 g dunkle Schokoladenglasur
50 g Trockenfrüchte (Birnen, Aprikosen)	Backpapier fürs Blech und zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen.

2. Die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Haselnüsse, Rum, Gewürze und flüssige Schokolade einarbeiten. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.

3. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig ca. 1,5 cm dick aufs Blech streichen. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 25-30 Min. backen.

4. Die Arbeitsfläche mit Backpapier belegen. Die Teigplatte darauf stürzen und das Papier abziehen. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und die Teigplatte damit bestreichen. Noch warm in Würfel (ca. 3 × 3 cm) schneiden.

5. Für die Verzierung die Schokoladenglasur nach Packungsangaben erwärmen. Die Trockenfrüchte in Streifen schneiden. Die Plätzchen mit der Glasur überziehen und mit den Trockenfrüchten verzieren.