

Rezept

Brownie-Tannenbäume

Ein Rezept von Brownie-Tannenbäume, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Brownies:

125 g Zartbitter-Schokolade	125 g Butter
2 Eier	150 g Zucker
½ Vanilleschote	75 g Mehl
60 g Mini-Marshmallows	

Für die Deko:

1 Eiweiß	125 g Puderzucker
½ Zitrone	grüne Speisefarbe
bunte Zuckerperlen (ersatzweise rote Mini-Schokolinsen)	7 Schoko-Keks-Sticks (z.B. Mikado oder Griesson Choco Sticks)

Außerdem:

quadratische Springform (20 x 20 cm)	Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 2 - 5)
--------------------------------------	--

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 21 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 8 g F, 2 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die quadratische Springform mit Backpapier auslegen. Für die Brownies Schokolade in Stücke brechen und Butter in Stücke schneiden, zusammen über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen die Eier in einer großen Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts dicklich cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Schokomasse unter die Eiermischung rühren. Mehl und Marshmallows zügig mit einem Teigschaber unterrühren.
2. Teig in die Backform füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, sodass die Ränder fest sind und der innere Teil noch weich ist. Abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen. Den Brownie-Kuchen in drei knapp 7 cm breite Streifen schneiden. Daraus je sieben gleich große Dreiecke schneiden (an den Enden bleibt je ein halbes Dreieck zum Naschen übrig).
3. Für die Deko das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Puderzucker zugeben. Zitrone auspressen und 1 TL Zitronensaft zum Eischnee geben. 8 - 10 Min. auf kleinster Stufe cremig glänzend rühren. Mit Speisefarbe einfärben. Ist die Masse zu fest, tröpfchenweise Wasser unterrühren.

4. Die Eiweißglasur in einen Spritzbeutel füllen und die Brownie-Dreiecke damit von oben nach unten wellenförmig überziehen. Mit bunten Zuckerperlen verzieren und vollständig trocknen lassen. Inzwischen die Schoko-Sticks dritteln und je 1 Stick unten als Stamm in die Brownie-Tannenbäume stecken.