



## Backmischung im Glas

# Weihnachtliche Schoko Brownie Sterne

1 Glas oder 1 Glasflasche mit 1 Liter Füllmenge  
1 Sternausstecher

200g Mehl  
50g Kakaopulver  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Backpulver  
220g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
200g Zartbitterschokolade  
100g Vollmilchschokolade

70g weiße Kuvertüre  
50g Vollmilch-Kuvertüre

1. Das Mehl mit dem Salz, dem Kakaopulver, dem Lebkuchengewürz und dem Backpulver vermischen und als erstes mithilfe eines Trichters in das Glas einfüllen.
2. Den braunen Zucker langsam durch den Trichter - auf die Mehlmischung - rieseln lassen. Ggf. mit einem Löffel den Zucker gleichmäßig verteilen.
3. Die Zartbitter- und Vollmilchschokolade in kleine Stücke hacken und in eine Frischhaltefolie geben. Diese vorsichtig durch die Öffnung des Glases bzw. der Glasflasche schieben.
4. Die beiden Kuvertüren ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und in das Glas dazugeben.
5. Das Glas verschließen.
6. Eine Anleitung mit folgendem Text schreiben - die anschließend, gemeinsam mit dem Sternausstecher, mit einem Garn oder Ähnlichem auf dem Glas bzw. der Glasflasche befestigt wird:
  1. *Du benötigst noch 3 Eier und 250g Butter.*
  2. *Heize das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.*
  3. *Öffne das Glas/die Glasflasche und nimm die oberen zwei Schichten an Schokolade raus. Die erste Schicht mit den beiden Kuvertüren lege bitte zur Seite, diese benötigst du erst zum Schluss.*
  4. *Die zweite Schicht an Schokolade packst du bitte aus und gibst gemeinsam mit der Butter in einem Topf und lässt sie im warmen Wasserbad schmelzen.*
  5. *Gib' die Eier in eine Schüssel und gib' die Schicht an braunen Zucker aus dem Glas/der Flasche dazu. Mixe solange, bis eine hellgelbe, schaumige Masse entstanden ist.*
  6. *Anschließend gib' die zerschmolzene Schokolade-Mischung zur Eimasse und rühre sie gut unter die anderen Zutaten.*

7. Die letzte Schicht der Backmischung gibst du ganz zum Schluss hinzu und verrührst alle Zutaten miteinander.
8. Die Schoko Brownie-Masse verteilst du gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech.
9. Das Backblech schiebst du auf die vorletzte Schiene im Backrohr und bäckst die weihnachtlichen Schoko Brownies für ca. 25 Minuten backen.
10. Anschließend machst du die Stäbchenprobe ! Es sollte noch etwas Teig am Stäbchen sein.
11. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Brownies vollständig auskühlen lassen.
12. Während die Schoko Brownies auskühlen, schmilzt die weiße und die Vollmilch Kuvertüre im warmen Wasserbad.
13. Aus der ausgekühlten Browniemasse stichst du Sterne mit dem Sternenausstecher aus.
14. Diese besprenkelst du mit der zerschmolzenen Kuvertüre.
15. Trocknen lassen und genießen!



© www.sweetsandlifestyle.com