



Weihnachtliche Schoko Brownie Sterne

Rezept für 1 Blech Brownies
Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schoko Brownie Teig:

200g Zartbitterschokolade
100g Vollmilchschokolade
250g Butter
3 Eier
220g brauner Zucker
1 Prise Salz
200g Mehl
50g Kakaopulver
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver

1. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Die Zartbitter- und Vollmilchschokolade in kleine Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen.
4. Die Eier mit der Prise Salz und dem braunen Zucker so lange mixen bis eine hellgelbe, schaumige Masse entstanden ist.
5. Die zerschmolzene Schokolade-Mischung zur Eimasse geben und miteinander verrühren.
6. Das Mehl mit dem Kakao, dem Lebkuchengewürz und dem Backpulver vermischen und zügig alle Zutaten miteinander verrühren.
7. Die Schoko Brownie-Masse auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.
8. Das Backblech auf die vorletzte Schiene im Backrohr schieben und für ca. 25 Minuten backen.
9. Stäbchenprobe durchführen! Es sollte noch etwas Teig am Stäbchen sein.
10. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Brownies vollständig auskühlen lassen.

Brownies sollten bei der Stäbchenprobe im Inneren noch etwas feucht sein. Dadurch bekommen sie erst ihren unwiderstehlichen Geschmack.

Fertigstellung:

70g weiße Kuvertüre
50g Vollmilch-Kuvertüre

1. Während die Schoko Brownies auskühlen, die weiße und die Vollmilch Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen
2. Aus der ausgekühlten Browniemasse Sterne ausstechen.

3. Die ausgestochenen Schoko Brownie Sterne mit der zerschmolzenen Kuvertüre besprenkeln.
4. Trocknen lassen.

Wer für noch mehr farbliche und geschmackliche Abwechslung sorgen möchte nimmt am Besten eine bunte Kuvertüre ggf. mit einer fruchtigen Geschmacksrichtung.

