



Brownies mit Chai-Gewürzen

Exotische Brownies mit Gewürzen zu Weihnachten

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Alufolie
Fett

Teig:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
200 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
4 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Instant-Espressopulver,
ungesüßt
1 Pr. Salz
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlener Ingwer
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Anis
1 Msp. gemahlene Muskatblüte
(Macis)
150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Vollmilch

Guss:

250 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Für den Teig Edel-Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Fett im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre-Fett-Gemisch in einer Rührschüssel mit Zucker und Aroma mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre hacken. Fettpfanne fetten. Aus Alufolie einen Rand knicken und so an die offene Seite legen, dass eine Blechgröße von ca. 30 x 20 cm entsteht. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier mit dem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. auf höchster Stufe unter die Kuvertüremischung rühren. Das Mehl mit Backin, Espressopulver und Gewürzen mischen und mit Kuvertüre fix auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in der Fettpfanne verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten



Gebäck in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre auf dem Gebäck verstreichen und fest werden lassen.

4 Verzieren:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Dann in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine sehr kleine Ecke abschneiden und Sterne auf Backpapier spritzen. Zum Festwerden kalt stellen. Alustreifen lösen und Brownies in etwa 20 rechteckige Stücke schneiden. Sterne vorsichtig lösen und auf die Brownies legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit die Alufolie nicht verrutscht, backfestes Geschirr (z. B. eine Kastenform) davorstellen.

