

Lebkuchen-Brownies

Weihnachtliche Lebkuchen Brownies mit Honig, Orangeat und Lebkuchengewürz - verfeinert mit Mandeln.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):

Fett

Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

100 g Butter oder Margarine

120 g brauner Zucker

75 g Honig

100 g Orangeat

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 TL Lebkuchengewürz

2 Eier (Größe M)

2 EL Milch

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie backe ich Lebkuchen-Brownies?:

1 Vorbereiten:

Rechteckige Springform fetten, Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Kuvertüre fix, Butter oder Margarine, Zucker und Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das Fett und Kuvertüre geschmolzen sind. Masse etwas abkühlen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Orangeat fein hacken. Mehl mit Backin und Lebkuchengewürz in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, außer Orangeat und Mandeln hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Orangeat und Mandeln kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 **Verzieren:**
Brownie aus der Form lösen und in etwa 12 gleich große Rechtecke schneiden. Gehobelte Mandeln mit der Zuckerschrift dekorativ auf den Brownies festkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der gehobelten Mandeln können Sie zum Verzieren auch Dr. Oetker gehackte Mandeln verwenden. Dann einfach etwa 2 EL von den Mandeln für den Teig abnehmen.
- Für kleine Sterne einfach einen Sternausstecher auf den Brownie stellen. Die Form mit der Zuckerschrift nachzeichnen, ausfüllen und Mandeln darauf festkleben. Dann den Ausstecher entfernen.
- Wenn Sie keine rechteckige Springform haben, können Sie den Kuchen auch in einer Auflaufform entsprechender Größe oder auf einem Backblech mit Backrahmen backen.

