

Lebkuchen-Brownies

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix
Zartbitter
100 g Butter
120 g Braunzucker
70 g Honig

Brownie-Masse:

150 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 gestr. KL Lebkuchengewürz
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch

Zum Unterrühren:

100 g klein gehackte, kandierte
Früchtemischung
100 g gehackte Mandeln

Zum Verzieren:

Mandelblättchen
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

1 Zum Vorbereiten:

Kuvertüre fix mit Butter, Braunzucker und Honig unter Rühren bei wenig Hitze schmelzen.

2 Brownie-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die vorbereitete Mischung mit Eiern und Milch dazugeben und mit einem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Früchte und Mandeln mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

3 Die Masse in eine befettete, bemehlte rechteckige Form (18 x 28 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 22 Minuten

4 Den erkalteten Lebkuchen aus der Form lösen und in 12 gleich große Stücke schneiden.



5 Zum Verzieren:

Die Mandelblättchen mit Zuckerschrift auf die Browniestücke kleben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann den Brownie-Lebkuchen auch in einer eckigen Auflaufform backen.

