

Lebkuchen - Brownies

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Blechkuchen, Kuchen

Zutaten für: 45 Stueck

| | | |
|-----|-------|---------------------------------|
| 70 | Gramm | Zartbitter-Kuvertuere |
| 200 | Gramm | Butter, weich |
| 200 | Gramm | Puderzucker |
| 2 | | Eier (Gew.-Kl. 3) |
| 70 | Gramm | Haselnuesse (gemahlen) |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| | | Salz |
| 2 | Essl. | Brauner Rum (54 %) |
| 2 | Teel. | Lebkuchengewuerz |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 2 | Pack. | Kuchenglasur, hell, (a 100 g) |
| 50 | Gramm | Doerraprikosen, fein gewuerfelt |

Anleitung:

1. Kuvertuere mit einem schweren Messer grob hacken, ueber einem heissen Wasserbad schmelzen und etwas abkuehlen lassen.
2. Butter in eine grosse Schuessel geben, Puderzucker daruebersieben, mit den Quirlen des Handruehrers sehr schaumig ruehren. Eier unterruehren. Kuvertuere, Nuesse, Backpulver, 1 Prise Salz, Rum und Lebkuchengewuerz hinzufuegen und glattruehren. Mehl daruebersieben, alles zu einem glatten Teig verruehren.
3. Ein Backblech (25x25 cm) mit Backpapier belegen, den Teig ca. 1,5 cm dick daraufstreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten bei 160 Grad backen (Gas 1-2, Umluft 20 Minuten).
4. Herausnehmen und abkuehlen lassen. Mit einem runden Ausstecher (3,5 cm) Plaetzchen ausstechen und auf ein Kuchengitter setzen.
5. Glasur erwaermen. Die Brownies damit ueberziehen und mit Aprikosenstueeckchen belegen, solange die Glasur noch feucht ist.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Minuten

Pro Stueck 2 g E, 6 g F, 12 g KH = 112 kcal (467 kJ)