

sehr mächtig, aber auch sehr lecker!

Lebkuchenbrownies

100 Stück

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade, 800 g brauner Zucker, 9 Eier, 2 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 500 g gemahlene Mandeln, 500 g gemahlene Haselnüsse, 25 g Speisestärke, 6 Backblenden (12x20 cm), 200 g Vollmilchkuvertüre, 200 g Halbbitterkuvertüre, 25 g Kokosfett, 1 Bogen Backpapier



Zubereitung

Am Vortag

1. die Zartbitterschokolade grob hacken
2. Zucker, Eier, Zimt, Nelken, Mandeln, Nüsse und Stärke miteinander verkneten
3. die Schokolade darunter kneten
4. über Nacht kühl stellen

Am Backtag

5. den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen
6. Backblech mit Backpapier belegen, darauf die Obladen so verlegen, daß ein geschlossene Fläche entsteht. Die die Ränder 1,5 cm überlappen lassen und dort mit Wasser befeuchten, daß sie aneinander kleben
7. die Masse darauf verteilen
8. im Backofen 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen
9. die Brownies 1 Stunde auskühlen lassen
10. die beiden Kuvertüren grob hacken und mit Kokosfett zusammen schmelzen
11. auf die Browniefläche streichen und alles wieder abkühlen lassen
12. mit einem langen Messer die Masse in kleine Stücke schneiden

Zeitbedarf

am Vortag 30 Minuten, am Backtag 45 Minuten zuzüglich Pausen