

Lebkuchen-Brownies

Zutaten für ein Blech:

200 g Zartbitterschokolade

8 Eier

250 g Zucker

je 400 g gemahlene Haselnüsse sowie Mandeln

1 EL Zimt

½ TL gemahlene Nelken

25 g Speisestärke

eckige Oblaten

25 g Kokosfett

je 200 g Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Die Schokolade hacken und zusammen mit den Nüssen, der Speisestärke, den Eiern, dem Zucker und den Gewürzen zu einem Teig verarbeiten. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Am nächsten Tag ein etwas höheres Backblech (meins ist 30 x 43 cm groß) mit Backpapier sowie den Oblaten auslegen. Man kann die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und so die Oblaten miteinander verkleben. Danach den Teig auf den Oblaten verteilen, was eine recht klebrige Angelegenheit ist. Eventuell also die Hände etwas anfeuchten. Zum Schluss kommen die Brownies etwa 30 Minuten bei 175 °C in den Ofen.

Wenn die gebackenen Brownies abgekühlt sind, das Kokosfett sowie die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf die Brownies geben. Wieder abkühlen lassen, schneiden und fertig sind die Lebkuchen-Brownies.