Weihnachtsbaum-Brownies

Die Weihnachtsbaum-Brownies sind ein festliches Brownie-Rezept für die Adventzeit. Die schokoladigen Christbäume eignen sich auch als süßes Mitbringsel für Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

für den Teig

140 g	Zartbitterschokolade
130 g	Butter
2 Stk.	Eier
80 g	brauner Zucker
30 g	Feinkristallzucker (weiß)
90 g	Weizenmehl
0.5 TL	Backpulver
25 g	Backkakao
0.5 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz

für die Deko

100 g	Zartbitterschokolade
Nach Belieben	Zuckerstreusel
Nach Belieben	Zuckerperlen
8 Stk.	Holzstäbchen

Zubereitung

1. Für die **Weihnachtsbaum-Brownies** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden einer etwa 20 cm großen Springform mit Backpapier belegen. Den Rand

leicht einfetten. Die Zartbitterschokolade grob hacken und gemeinsam mit der Butter über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Währenddessen die Eier mit braunem und weißem Zucker richtig cremig aufschlagen.

2. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakao, Backpulver, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz mischen. Die trockenen Zutaten zusammen mit der geschmolzenen Schokomasse zügig unter die Zucker-Ei-Mischung rühren, bis ein glatter Brownie-Teig entsteht. Anschließend in die Springform füllen und gleichmäßig verstreichen. Die Brownies etwa 25–28 Minuten backen – sie sollen innen noch schön weich bleiben, denn beim Abkühlen werden sie automatisch fester.

3. Den Rand der Springform lösen und den warmen Brownie-Kuchen direkt auf dem Formboden in acht dreieckige Stücke schneiden, sodass kleine „Christbäume“ entstehen. Holzstäbchen kürzen und vorsichtig als Stamm in die Brownies stecken. Danach vollständig auskühlen lassen. Für die weihnachtliche Dekoration die Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen. Feine Linien im Zickzack-Muster über die Brownies ziehen und sofort mit buntem Zuckerstreusel, Mini-Sternen oder Zuckerperlen verzieren – die Schokolade trocknet schnell, daher zügig arbeiten.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Weißen Zuckerguss oder geschmolzene weiße Schokolade mit grüner Lebensmittelfarbe zur Deko verwenden. Cake-Pop Stiele oder Trinkhalme verwenden. Allgemein dienen Stiele nur zur Deko, sind nicht zum Festhalten geeignet.