WEIHNACHTSREZEPT

SCHOKO-ZIMT-BROWNIES

Teig

200 g Zartbitterkuvertüre
200 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
160 g Mehl
1 TL Zimt
30 g Backkakao

Guss

60 g weiche Butter
15 g Backkakao
50 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Zartbitterkuvertüre zerhacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend abkühlen lassen.

2. In einer mittelgroßen Schüssel die Eier mit dem Zucker mit dem Handmixer verrühren. Die Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben und unterrühren.. Mehl, Zimt und Backkakao hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Eine 20 x 30 cm Backform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen. Den Brownie abkühlen lassen.

4. Für den Guss die weiche Butter mit dem Backkakao per Handmixer verrühren. Den Puderzucker hinzu sieben, den Vanillezucker und die Milch zum Rest geben und alles gut verrühren. Danach den Brownie mit dem Schokoladeguss bestreichen und den Guss trocknen lassen.