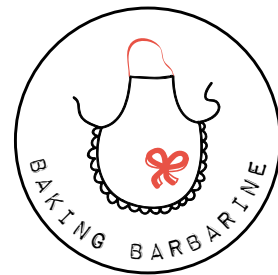


# BROWNIE-LEBKUCHEN DESSERT MIT ZWETSCHKENSauce



## ZUTATEN:

für ca. 6 Gläser

für die Brownies: (für ein kleines Blech)

200 g dunkle Schokolade (Kochschokolade)

175 g Butter

3 Eier

150 g brauner Zucker

100 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

1 TL Zimt

40 g Walnüsse (oder Haselnüsse) (gerieben)

für die Lebkuchensauce:

230 ml Milch

1 EL Honig

40 g Lebkuchen (ohne Schokolade)

etwas Lebkuchengewürz

1 Pkg. Vanillezucker

für die Zwetschkensauce:

entweder: 1 Glas Zwetschkenröster

(Nettofüllmenge: 380 g) zB Efko oder Darbo

oder:

1 Glas Zwetschken pur (370 g Nettofüllmenge)

20 g Staubzucker

etwas Rum

etwas Zimt



## ZUBEREITUNG:

- 1) Schokolade gemeinsam mit der Butter in einem Topf schmelzen, gut verrühren und leicht abkühlen lassen.
  - 2) Eier und Zucker schaumig aufschlagen, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Backpulver und Zimt vermengen und mit den geriebenen Nüssen in die Eier-Schoko-Masse rühren.
  - 3) Ofen auf 180°C vorheizen, Blech einfetten bzw mit Backpapier auslegen ( Größe vom Blech/Backrahmen: ca. 30x20 cm bzw. ein Blech wählen, wo der Teig ca. 3 cm hoch ist. Teig gleichmäßig verteilen und für ca. 20-30 Minuten backen (je nach Blech und Ofen!). Mit einer Gabel einstechen. Sobald nichts mehr an der Gabel bleibt, ist er fertig. Aber auf keinen Fall zu lange backen, der Brownie wird sonst steinhart und trocken. Lieber einmal öfter die Gabelprobe machen. Die Brownies-Masse ist prinzipiell für alle Gläser zuviel. Man hat also zusätzlich auch noch etwas Kuchen über.
  - 4) Während der Brownie im Ofen ist kann man die Lebkuchen-Sauce vorbereiten. Dazu die Milch aufkochen lassen. Die Lebkuchen zerkleinern (ich benütze immer den Speedy-Boy von Tupper, da geht es ratzfatz). Die Lebkuchen gemeinsam mit Honig und Lebkuchengewürz zur Milch geben und gut umrühren. Die Masse dickt dann etwas ein. Vom Herd geben und etwas überkühlen lassen.
  - 5) Die Zwetschken-Sauce zubereiten: Dazu entweder das Glas Zwetschkenröster mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. Oder, wenn man keinen Zwetschkenröster bei Hand hat: Die eingelegten Zwetschken abtropfen lassen und gemeinsam mit Rum, Staubzucker und Zimt pürieren. Abschmecken, fertig.
  - 6) Die Gläser bereitstellen. Als erstes eine Schicht Brownies auf alle Gläser verteilen (leicht zerbröseln). Darauf folgt eine Schicht Lebkuchensauce, dann wieder Brownie-Brösel, Zwetschkensauce, Brownie-Brösel, Lebkuchensauce, etwas Zwetschkensauce. Als Deko eignen sich selbstgebackene Lebkuchen.
- Es ist sehr saftig und kann auch schon für den Weihnachtsabend gut vorbereitet werden.