

TANNENBAUM-BROWNIES ZU WEIHNACHTEN / INTERSPAR LIVE BACKEN



- ANZEIGE -

Diese saftigen Brownies sind perfekt für eure Weihnachtsfeier oder als Dessert in der Adventszeit. Sie sehen durch die Tannenbaum Dekoration nicht nur passend aus, sondern schmecken auch wunderbar weihnachtlich und bekommen durch die gehackten Mandeln zusätzlich etwas Biss. Auf Eisstiele gesteckt braucht ihr kein Besteck und könnt die Weihnachtsbäume als Fingerfood für eure Weihnachts- oder Silvester Party servieren. Die Brownies sind eine schöne Alternative zum klassischen Plätzchen dekorieren, hier könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen und auch mit Kindern gemeinsam dekorieren. Ihr könnt sie hübsch verpackt als Geschenk nutzen oder auch auf dem Weihnachtsmarkt anbieten.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BROWNIES

Schmelz die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle bei mittlerer Hitze. Hacke die Zartbitterkuvertüre und rühre sie in die Butter, bis sie geschmolzen ist. Vermische den Zucker, braunen Zucker, das Kakaopulver, Mehl, Salz und die Gewürze in einer großen Rührschüssel. Gib die lauwarmer Schokoladen-Butter dazu und rühre sie gemeinsam mit den übrigen Zutaten mit einem Backlöffel ein. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 25 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, diese darf hier noch etwas speckig sein. Nimm den Brownie aus dem Ofen und lasse ihn in der Form abkühlen.

GANACHE

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen, nimm sie vom Herd und rühre die gehackte Zartbitterkuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Gib die Ganache auf den Brownie und streiche sie glatt. Stelle den Brownie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

BROWNIES SCHNEIDEN

Entferne den Backrahmen und die Backfolie und lege den Brownie auf eine schnittfeste Oberfläche. Schneide den Boden in gleichmäßige Dreiecke. Halbiere ihn dazu einmal längs. Markiere dann an der langen Seite gleichmäßige Abstände und an der gegenüberliegenden Seite dazu mittige Abstände. Schneide von Markierung zu Markierung, die beiden halben Endstücke ergeben gemeinsam auch ein Dreieck. Stecke die Tannenbäume nach Belieben auf Eisstiele.

Bei 30 cm Seitenlänge habe ich alle 6 cm eine Markierung gesetzt und auf der gegenüberliegenden Seite erst 3 cm und dann 6 cm

BROWNIES:

- 230 g Butter
- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 60 g Kakao
- 200 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Nelke (gemahlen)
- 1 Pr. Zimt (gemahlen)
- 1 Pr. Muskatnuss (gemahlen)
- 4 Eier
- 200 g Buttermilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Mandeln (gehackt)

GANACHE:

- 100 g Sahne
- 200 g Zartbitterkuvertüre

DEKORATION:

- 20 g Sahne
- 60 g weiße Kuvertüre
- 1 g Lebensmittelfarbpaste (grün)
- 2 EL Zuckerstreusel



TANNENBAUM-BROWNIES ZU WEIHNACHTEN / INTERSPAR LIVE BACKEN



und die letzte wieder bei 3 cm. So habe ich insgesamt 20 Brownies zurechtgeschnitten.

(Weihnachten)

DEKORATION

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen, nimm sie vom Herd und rühre die gehackte weiße Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Färbe die Ganache mit der Lebensmittelfarbe ein und fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel. Verteile die Ganache über den Tannenbäumen und streue die Zuckerstreusel darüber. Im Kühlschrank sind sie etwa eine Woche haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!