



# Weihnachtlich verschneite Lebkuchen-Brownies



## **Zutaten**

325 g	Mehl
250 g	Zartbitterschokolade
200 g	neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
200 g	Walnusskerne
150 g	Puderzucker (+ etwas mehr)
200 g	Brauner Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
1 TL	Vanilleextrakt
7	Eier (Größe M)
1/2 Pk.	Backpulver
1 TL	Lebkuchengewürz
75 g	Milch



## **So geht's**

### Schritt 1:

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Backform, ca. 40 x 20 cm, mit Backpapier auslegen.

### Schritt 2:

Die Walnusskerne in einen Beutel füllen, diesen gut verschließen und z.B. mit einem Nudelholz zerkleinern.



### Schritt 3:

Schokolade in Stücke brechen und in einen kleinen Topf geben. Das Öl zugeben. Den Topf in einen, mit ein wenig Wasser gefüllten, Topf stellen und diesen auf dem Herd, bei kleiner Hitze, erwärmen. Vorsichtig in dem Topf mit der Schokolade rühren, bis diese vollständig geschmolzen ist.



### Schritt 4:

Eier, brauner Zucker, Puderzucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und das Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Anschließend Mehl, Backpulver, Milch, Lebkuchengewürz, und die flüssige Schokolade hinzugeben und alles gut verrühren.



### Schritt 5:

Zum Schluss die Walnusskerne hinzufügen und mit einem Rührlöffel vorsichtig unterheben.



### Schritt 6:

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Backform geben und im Ofen 30 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Die Brownies sollten nicht ganz trocken sein, ein bisschen Teig darf am Stäbchen kleben bleiben.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker verzieren und in beliebig große Stücke schneiden.

