



Weihnachten kann kommen: fudgy Spekulatius-Brownies

Description

Blitzschnell in Weihnachtsstimmung kommen? Mit ganz viel Schokolade statt trockener Plätzchen? Könnt ihr haben: mit diesen ultra-fudgy Spekulatius-Brownies. Das herrlich unkomplizierte Rezept habe ich bei [Fräulein Zebra](#) gefunden. Es hat bei mir diesen „Ich-will-auch“-Reflex ausgelöst. Und als ich den Geschmack auf der Zunge hatte, wusste ich, warum! ?



Weihnachten kann kommen



default watermark



Traumkombination Schokolade/Spekulatius



Blitzschnelle, fudgy Spekulatius-Brownies

... weihnachtliches Schoko-Glück mit Spekulatius

Hier geht's um: Brownies

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g Vollmilkschokolade meine: 35 % Kakaoanteil
- 200 g weiche Butter
- 80 g Rohrohrzucker
- 3 Eier

- 1 Prise Prise Salz
- 75 g Mehl
- 50 g Kakaopulver Back-Kakao
- 1 TL Vanilleextrakt ich stattdessen: Tonkabohnenabrieb nach Gefühl
- 100 g Gewürzspekulatius grob zerbröselt

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform (ca. 25x25 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und vorsichtig schmelzen (ich: in der Mikrowelle).
2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz vermischen (Rührgerät). Die Eier einzeln hinzufügen und je ca. 1 Minute lang unterrühren, bis alles richtig schön cremig ist. Mehl, Kakaopulver, Vanilleextrakt/Tonkabohne und die geschmolzene Schokolade dazugeben und verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Der Teig sieht nun richtig schön "moussig" aus.
3. Die Kekse grob zerbröseln und zum Schluss kurz unter den Teig heben. Das war's schon!
4. Masse in die Form füllen, "glattrütteln" und für ca. 20-25 Minuten backen. Die Brownie-Oberfläche wird fest, innen drin ist er noch richtig kletschig - und genauso so soll das sein! Abkühlen lassen, nach Belieben noch etwas übrige Schokolade erwärmen und die Brownies (und euch selbst) damit beglücken. Reinhauen!

Ihr seht: Weihnachtsstimmung olé, ganz schnell und einfach und in ihrer leckersten Form. Das Zusammenrühren der Zutaten nimmt maximal 15 Minuten eurer vorweihnachtlichen Zeit in Anspruch. Schokolade und Spekulatius hat man doch eh Zuhause herumfliegen, oder? ? Dann macht unbedingt diese Brownies daraus! Denn grundsätzlich und das ganze Jahr lang geht ja nichts über unfassbar kletschige, fudgy Schokobomben ?. Und hier auch noch mit Keksstücken drin, aber hallo!

Einen schönen dritten Advent! ???

PS: Habt ihr schon die [Spekulatiuskugeln mit weißer Schokolade](#) probiert? Oder schon mal [Mandel-Spekulatus](#) selbst gemacht? Beides sehr empfehlenswert!

Category

1. Brownies & Blondies
2. Weihnachten

Tags

1. Brownies
2. Schokolade
3. Spekulatius
4. Tonkabohne

5. Weihnachten

Date Created

14. Dezember 2018

Author

schokohimmel

default watermark