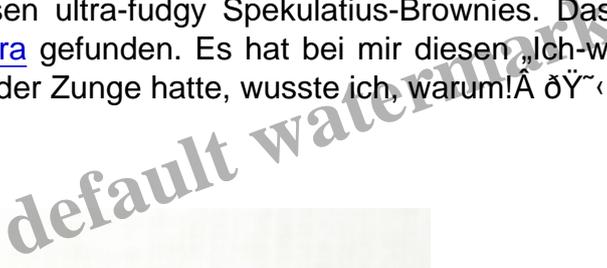




Weihnachten kann kommen: fudgy Spekulatius-Brownies

Description

Blitzschnell in Weihnachtsstimmung kommen? Mit ganz viel Schokolade statt trockener Plätzchen? Können 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



Traumkombination Schokolade/Spekulatius

default watermark



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 GefÄ¼hl
- 100 g GewÄ¼rzspekulatius grob zerbrÄ¼selt

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180Ä° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform (ca. 25x25 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in grobe StÄ¼cke brechen und vorsichtig schmelzen (ich: in der Mikrowelle).
2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz vermischen (RÄ¼hrgerÄ¼t). Die Eier einzeln hinzufÄ¼gen und je ca. 1 Minute lang unterrÄ¼hren, bis alles richtig schÄ¼n cremig ist. Mehl, Kakaopulver, Vanilleextrakt/Tonkabohne und die geschmolzene Schokolade dazugeben und verrÄ¼hren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Der Teig sieht nun richtig schÄ¼n "moussig" aus.
3. Die Kekse grob zerbrÄ¼seln und zum Schluss kurz unter den Teig heben. Das war's schon!
4. Masse in die Form fÄ¼llen, "glattrÄ¼tteln" und fÄ¼r ca. 20-25 Minuten backen. Die Brownie-OberflÄ¼che wird fest, innen drin ist er noch richtig kletschig - und genauso so soll das sein! AbkÄ¼hlen lassen, nach Belieben noch etwas Ä¼brige Schokolade erwÄ¼rmen und die Brownies (und euch selbst) damit beglÄ¼cken. Reinhauen!

Ihr seht: Weihnachtsstimmung olÄ©, ganz schnell und einfach und in ihrer leckersten Form. Das ZusammenrÄ¼hren der Zutaten nimmt maximal 15 Minuten eurer vorweihnachtlichen Zeit in Anspruch. Schokolade und Spekulatius hat man doch eh Zuhause herumfliegen, oder? Öÿ, Dann macht unbedingt diese Brownies daraus! Denn grundsÄ¼tzlich und das ganze Jahr lang geht ja nichts Ä¼ber unfassbar kletschige, fudgy Schokobomben Öÿf. Und hier auch noch mit KeksstÄ¼cken drin, aber hallo!

Einen schÄ¼nen dritten Advent!Ä â•â•â•

PS: Habt ihr schon die [Spekulatiuskugeln mit weiÄ¼er 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