

Weihnachtsbrownie

Ingrédients

- 350g Mehl
- 30g Ei
- 125g Honig
- 50g brauner Zucker
- 50g Butter
- 2g Backpulver
- 40g Milch
- 5g Lebkuchengewürz
- 200g Zartbitterschokolade
- 150g gesalzene Butter
- 3 Eier
- 110g Zucker
- 100g Mehl

Préparation

1. Wir ändern ein wenig die Logik mit einem ganz einfachen Rezept, das sowohl großen als auch kleinen Leuten gefallen wird!
2. Ich habe mich vom Brookie inspirieren lassen, einer Mischung aus Cookie und Brownie, und habe eine Version mit Lebkuchen und Brownie gemacht; ich habe einige Lebkuchenplätzchen oben drauf für die Dekoration hinzugefügt, Sie können auch noch kleinere Plätzchen machen, um eines pro Brownie-Stück zu haben Zutaten : Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Ich habe die Eiklarpulver und die Farbstoffe von Guy Demarle verwendet: 10 % Rabatt auf die erste Bestellung mit dem Empfehlungs-Code FLAVIE10 Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um die beiden Teige vorzubereiten: Code FLAVIE: 3 Zubehöerteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef Code FLAVIE DREAM: ein Le Creuset-Behälter + die Zubehöerteile Laminoir und Multifunktionsschüssel gratis beim Kauf eines Cooking Chef Ich habe die Weihnachtsausstecher von Guy Demarle für die Lebkuchenplätzchen verwendet: 10 % Rabatt auf die erste Bestellung mit dem Empfehlungs-Code FLAVIE10 Zubereitungszeit : 30 Minuten + 30 Minuten BackzeitFür einen Brownie von 20x20cm : Der Lebkuchen : Mehl Ei Honig brauner Zucker Butter Backpulver Milch Lebkuchengewürz Schmelzen Sie die Butter mit dem Zucker und dem Honig und lassen Sie sie dann abkühlen.
4. Mischen Sie anschließend das Mehl mit dem Backpulver, dem Ei, der Milch und den Gewürzen.
5. Fügen Sie schließlich die Mischung aus Butter/Zucker/Honig hinzu, mischen Sie gut und formen Sie eine Kugel.
6. Danach rollen Sie einen kleinen Teil des Teigs auf 5mm Dicke aus und stechen Plätzchen in den gewünschten Formen aus.
7. Rollen Sie den restlichen Teig in Ihre zuvor gefettete Form aus und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
8. Lassen Sie es ruhen, während Sie den Brownie vorbereiten.
9. Der Brownie : Zartbitterschokolade gesalzene Butter 3 Eier Zucker Mehl Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
10. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker.
11. Mischen Sie die beiden Zubereitungen und fügen Sie dann das Mehl hinzu.
12. Gießen Sie den Teig auf den Lebkuchenteig.

13. Fügen Sie die zuvor ausgestochenen Plätzchen hinzu.
14. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 bis 30 Minuten, und lassen Sie es dann abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen.
15. Die Dekoration : Das ist natürlich optional, Sie können den Brownie so lassen, wie er ist, aber wenn Sie eine dekorierte/bunte Version möchten, mischen Sie Eiweiß (ich empfehle, pasteurisiertes Eiklarpulver zu verwenden, damit es auch von Kindern und empfindlichen Personen konsumiert werden kann) mit Puderzucker, bis Sie eine ziemlich dicke Creme-Textur haben.
16. Färben Sie das Frosting mit den Farben Ihrer Wahl und verwenden Sie Spritzbeutel, um den Brownie zu dekorieren.
17. Lassen Sie es kristallisieren und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com