

# Lebkuchen-Schoko-Brownies

## Zubereitung

**Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.**

Die Blockschokolade in Stücken zerkleinern.

TM → 10-20 Sek/St 8

Butter in Stücken dazu geben und unter Rühren schmelzen.

TM → 3 Min/55°C/St 1,5

Nun alle Zutaten bis einschließlich Lebkuchengewürz hinzufügen und gut verrühren.

TM → 2x für 2,5 Min/St 4 (nach dem ersten Durchlauf alles einmal nach unten schieben!)

Die Masse sollte nun extrem cremig und zähflüssig sein.

Den Großen Ofenzauberer leicht einfetten (wenn die Patina schon drauf ist, entfällt dieser Schritt!) und die Masse gleichmäßig darauf streichen.

**Ca 12-15 Minuten** backen – Stäbchenprobe!

Den Brownie komplett auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nun die Kuvertüre schmelzen, darüber geben und mit Streuseln (oder Ähnlichem) bestreuen. Ist die Kuvertüre fest, kann man den riesigen Brownie super mit dem Pizzaschneider in Portionshappen schneiden und in einer Keksdose aufbewahren oder gleich vernichten.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbstständige Beraterin

[www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)

[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zutaten

200 g Blockschokolade  
150 g Butter  
150 g Zucker  
4 Eier  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
2-3 TL Lebkuchengewürz

1-2 Pack Kuvertüre  
Bunte Streusel