



Special: Adventsbrownies mit Keks und Spekulatiusgewürz



30-40min



2 Personen

Brownies sind wahrlich eines der besten Self-Care-Rituale, die es gibt - und das zu Recht: Sie sind superfix gemacht, ihr Duft ist pure Aromatherapie und zudem schmecken sie einfach himmlisch! Heute gibt es aus gegebenem Anlass eine besonders festliche Adventsvariante des Klassikers. Denn mit weihnachtlichem Spekulatiusgewürz und knusprigen Spekulatiuskeksen lässt es sich besonders gut aufs Fest der Feste warten ...

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter ⁷
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 1 Päckchen Backpulver
- 75g dunkle Schokodrops ⁶
- 2 Bio-Eier ³
- 200g Zucker
- 100g holländische Spekulatiuskekse ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- rechteckige Backform (ca. 12x18cm)
- Backpapier (optional)
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- Handrührgerät

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer eine kleinere Backform verwendet, muss den Teig ggf. etwas länger backen.
// Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 38.3g, Kohlenhydrate 80.3g, Eiweiß 10.3g



1. Mehlmischung vorbereiten

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine kleine, rechteckige Backform (ca. 12x18cm) mit **1TL Butter** fetten und dünn mit **Mehl** bestreuen oder mit Backpapier auslegen. **40g Mehl** mit der **Gewürzmischung** und je **¼TL Backpulver** und Salz in eine Schüssel sieben.



4. Teig fertigstellen

Die **Schokomischung** zügig unter den **Teig** rühren.



2. Butter schmelzen

Die **restliche Butter** in einem kleinen Topf schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und **75g Schokodrops** unterrühren, bis die Mischung glatt ist. Ca. 5Min. ruhen lassen.



5. Brownies backen

Den **Teig** in die vorbereitete Backform geben, glatt streichen und 20-25min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern fest, in der Mitte aber immer noch ein bisschen weich ist. **Tipp:** Wer die **Brownies** nicht so weich mag, backt den **Teig** etwas länger, bis bei der Zahnstocherprobe kein **Teig** mehr am Zahnstocher haftet.



3. Teig anrühren

Die **Eier** und **100g Zucker** mit einem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit 2-3Min. schaumig rühren. **Tipp:** Wer diesen Schritt mit einem Schneebesen ausführen möchte, sollte 5-6Min. einplanen. Die **Mehlmischung** kurz unterrühren, dabei nicht zu lange rühren, es ist nicht schlimm, wenn noch ein paar kleine Klümpchen vorhanden sind.



6. Kekse mitbacken

Inzwischen die **Kekse** grob hacken, einige **Kekse** nur halbieren. Nach der Hälfte der Backzeit auf dem **Teig** verteilen und mitbacken. Den fertig gebackenen **Teig** auskühlen lassen, nach Belieben in Stücke schneiden und die **Brownies** z. B. mit einer Tasse heißer Milch genießen.