



OP Festliche Adventsbrownies

mit Keks und Zimt



30-40min



4 Portionen

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 Zimt und knusprigen Spekulatiuskeksen lässt es sich besonders gut aufs Fest der Feste warten ...

- 150g Weizenmehl ²
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 1 Pck. Backpulver
- 75g dunkle Schokodrops ⁴
- 2 Bio-Eier ¹
- 200g Zucker
- 100g holländische
Spekulatiuskekse ²

- 125g Butter ³
- Salz

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

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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 763kcal, Fett 38.4g,
Kohlenhydrate 93.0g, Eiweiß 10.3g



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



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



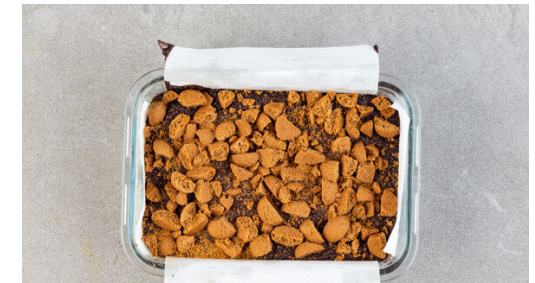
120g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und die **Schokodrops** unterrühren, bis die Mischung glatt ist. Ca. 5Min. ruhen lassen.



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.



Die **Eier** und **150g 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.



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.