



OP Festliche Adventsbrownies

mit Keks und Zimt



30-40min



8 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 ...

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl ²
- 2 Pck. gemahlener Zimt
- 1 Pck. Backpulver
- 150g dunkle Schokodrops ⁴
- 4 Bio-Eier ¹
- 400g Zucker
- 200g holländische Spekulatiuskekse ²

Was du zu Hause benötigst

- 250g Butter ³
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- rechteckige Backform (ca. 20x30cm)
- 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 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 698kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 79.6g, Eiweiß 8.1g



1. Mehlmischung vorbereiten

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 20x30cm) mit 2TL Butter fetten und dünn mit **Mehl** bestreuen oder mit Backpapier auslegen. **70g Mehl** mit dem **Zimt** und je **½TL Backpulver** und Salz in eine Schüssel sieben.



4. Teig fertigstellen

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



2. Schokolade schmelzen

In einem kleinen Topf 240g Butter schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und die **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 **300g 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.