

Weihnachtsbaum Brownies

Du brauchst

Für 12 Brownies

- 200 g Kuvertüre
- 125 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Deko

- Puderzucker
- etwas Milch
- kleine Schokolinsen

Backblech (ca. 20 x 30 cm)



So wirds gemacht

- 1 Butter und Kuvertüre in einem Topf schmelzen und glatt rühren.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Umluft bzw. 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Anschließend die abgekühlte Schokomasse einrühren.
- 4 Mehl, Backpulver und Salz vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 5 Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und 20–25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
- 6 Den abgekühlten Brownie-Teig in 12 Dreiecke schneiden.
- 7 Den Puderzucker mit etwas Milch mischen, auf den Brownies verteilen und mit den Schokolinsen verzieren.

Tipp

Mit einem Spritzbeutel lässt sich der Zuckerguss besonders fein auftragen.