Weihnachtliche Lebkuchen-Brownies mit Butter



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Als Erstes bereiten wir den Brownie-Teig zu, indem wir Eier und Zucker miteinander verrühren.
2. In einer separaten Schüssel vermengen wir Mehl, Kakaopulver, Vanillezucker und eine Prise Salz. Diese Mischung streuen wir mithilfe eines Siebes in die Schüssel des Brownie-Teiges aus Schritt 1. Wenn alles miteinander vermengt ist geben wir noch flüßige Butter hinzu. Natürlich noch einmal verrühren und dann ab in den Ofen bei 175 °C für 30 Minuten.
3. Für die Verzierung benötigen wir Puderzucker und Eiweiss, sowie etwas Zitronensaft. Alles miteinander verrührt ergibt dies einen super leckeren Zuckerguss.
4. Sobald der Kuchen fertig gebacken und abgekühlt ist, schneiden wir ihn in schöne Dreiecke. Diese verzieren wir mit dem Zuckerguss aus Schritt 3, sowie mit Streusel, Sesamstangen, geschmolzener Schokolade, Brezeln und Bonbons.

Zutaten



Für den Brownie-Teig:

- 4 Eier
- 500g Zucker
- 180g Mehl
- 40g Kakaopulver
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200g GOLDSTEIG Butter

Für den Zuckerguss:

- 400g Puderzucker
- 1 Eiweiss
- 3 EL Zitronensaft

Für die Verzierung:

- Streusel
- Sesamstangen
- geschmolzene Schokolade
- Brezeln
- Bonbons