



Aktivität:	Lebkuchenbrownies
Alter:	Ab 3 Jahren
Dauer:	Ca 50 Minuten
Material:	Siehe unten

- Zutaten:
- 100g Zartbitterschokolade
 - 200g weiche Butter
 - 200g Staubzucker
 - 2 Eier
 - 100g gemahlene Haselnüsse
 - 2 EL Sahne
 - 2 TL Lebkuchengewürz
 - ½ TL Zimt
 - 220g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 150g Marillenmarmelade
 - 200g dunkle Schokoladenglasur
 - 50g Trockenfrüchte (Birne, Aprikose,...)
 - Backpapier für Blech

Zubereitung:

Brecht zuerst die Schokolade in Stücke und lasst sie im Wasserbad schmelzen. Dann kann die Schokolade etwas abkühlen, bevor ihr sie weiter verarbeitet. Nun könnt ihr die Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen und eins nach dem anderen die Eier unterrühren. Gebt Haselnüsse, Sahne, Gewürze und die flüssige Schokolade dazu und verrührt alles gut.

Das Mehl solltet ihr zuerst mit dem Backpulver mischen und dann alles zusammen gut vermischen. Jetzt könnt ihr schon einmal den Backofen vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig streicht ihr etwa 1,5 Zentimeter dick aufs Blech und schiebt es bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) für 25 bis 30 Minuten in den Ofen.

Ist der Teig im Ofen fertig gebacken, belegt ihr eure Arbeitsfläche mit Backpapier. Darauf könnt ihr den Teig vom Blech stürzen. Einfach das

alte Backpapier abziehen, die Marmelade ein bisschen erwärmen und auf die Teigplatte streichen. Solange der Teig noch warm ist, solltet ihr ihn in Würfel schneiden, die etwa drei Mal drei Zentimeter groß sein sollten.

Für die Verzierung erwärmt ihr die Schokoladenglasur und schneidet die Trockenfrüchte in Streifen. Überzieht einfach die Plätzchen mit der Glasur und verziert das Ganze mit den Früchten.