



# Tannenbaum-Brownies

Zeit gesamt  
🕒 1h 55min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Kuvertüre, zartbitter	250 g
Favorina Blätterkrokant	150 g
Zucker	125 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	75 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	50 g
Puderzucker	200 g
Frischkäse, natur	75 g
Lebensmittelfarbe, grün	1 g
Zuckerperlen	1 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Schneebesen, Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Spritzbeutel, Springform 26 cm Durchmesser, Lochtülle

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Kuvertüre grob hacken und 200 g Butter grob würfeln. Beides in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Blätterkrokant fein hacken.
3. In einer weiteren Schüssel Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier, Mehl, Backpulver und Kakao mit einem Schneebesen verquirlen. Geschmolzenen Kuvertüre-Butter-Mix langsam und unter Rühren zugeben, alles zu einer glatten Masse verrühren und zuletzt Blätterkrokant untermischen.
4. Masse in die Springform füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 20–22 Min. saftig backen. Fertige Brownies anschließend komplett auskühlen lassen und in 12 Dreiecke teilen.
5. Für die Deko in einer Schüssel Puderzucker, Frischkäse, restliche 50 g weiche Butter und Lebensmittelfarbe verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Brownies auf einen Holzstab stecken und nach Belieben mit der Frischkäsemischung und Zuckerperlen dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp 1: Achte darauf, dass die Metallschüssel, in der Kuvertüre und Butter geschmolzen werden, größer als der Wassertopf ist. Es darf kein Wasser in die Masse gelangen! Dann

entstehen Klümpchen und die Masse kann nicht mehr genutzt werden.

Tipp 2: Am besten testest du mit einem Zahnstocher, ob die Brownies fertig sind. Stecke ihn dazu in die Mitte des Teiges. Wenn Krümel und noch etwas feuchter Teig am Zahnstocher hängen bleiben, sind die Brownies perfekt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	508 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	30 g