



## Benötigte Zutaten

400 g	Kochschokolade (oder Schokoladenreste)
350 g	Premium Teebutter
300 g	Zucker
200 g	Mehl
80 g	geriebene Haselnüsse
6	Eier
30 g	Backkakao
1 Pkg.	Backpulver
1.5 TL	Lebkuchengewürz
	Staubzucker zum Bestreuen

## Lebkuchen-Brownie

Das erste Adventwochenende steht vor der Tür. Statt Keksen gibt es dieses Jahr von unserer Fernsehgartenköchin Iris Köck einen Lebkuchen-Brownie. Geteilt wird dann im Freundeskreis, mit der Familie oder vielleicht möchte man auch in der Firma davon naschen?

### Anleitung

1. In einem Topf die Schokolade mit Butter und Backkakao vorsichtig schmelzen und verrühren.
2. Eier und Zucker mindestens fünf Minuten schaumig schlagen und unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse dazugeben. Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Masse in eine etwa 30 x 40 cm große Backform geben und ca. 35 Minuten bei 190 °C backen. Der Brownie-Teig sollte innen saftig sein.
4. Wer keine weihnachtliche Backform hat, kann die abgekühlte Masse mit weihnachtlichen Keksausstechern ausstechen oder in Quadrate schneiden und mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten