

Tannenbaum-Brownies aus dem Thermomix®



© Tannenbaum-Brownies - wie wo was ist gut - Sandy



35 Min.



leicht



16 Stück

Saftige Brownies, schnell und einfach.



Gut geplant ist halb geweiht. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Mit dazu gehören auch die Tannenbaum-Brownies von Sandy alias "Wiewowasistgut"

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen. **Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	dunkle Schokolade
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	90 g	brauner Rohrzucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Ceylon-Zimt
<input type="checkbox"/>	2 TL	Lebkuchengewürz
<input type="checkbox"/>	15 g	Backkakao
<input type="checkbox"/>	200 g	Apfelmus
<input type="checkbox"/>	50 g	Joghurt
<input type="checkbox"/>	175 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	3/4 TL	Natron
<input type="checkbox"/>	2 1/2 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>		etwas Butter für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech (ca. 25 x 30 cm) einfetten.
2. Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Danach 2 Minuten/50 °C/Stufe 1 schmelzen.
3. Eier und Zucker hinzugeben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Gewürze, Kakao, Apfelmus und Joghurt hinzugeben und 10 Sek./Stufe 4 mischen. Restliche Zutaten zugeben und 6 Sek./Stufe 4 mischen.
4. Masse auf das Blech geben und im heißen Ofen 20–22 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen abkühlen lassen, dann in 12–16 Dreiecke (Tannenbäume) schneiden (siehe Foto), dafür längs halbieren und Dreiecke bis zur Mitte hin einschneiden. Dreiecke nebeneinanderlegen.
5. Zum Verzieren Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 6 Min./50 °C/ Stufe 1 schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Schokolade in Form einer Lichterkette auf die Brownies spritzen. Mit Zuckerperlen verzieren. Oben eine große Perle mit Schokolade festkleben. Je 1 Stück Strohhalm vorsichtig auf der langen Seite der Dreiecke unten als Stamm einführen.