

Spekulatius-Brownies mit Zimtstern-Frosting

Ein schnelles weihnachtliches Rezept für Schokoladen-Fans

DAS BRAUCHST DU: Für 6 – 8 Portionen

Spekulatius-Brownies:

250 g Vollmilchschokolade
200 g weiche Butter
80 g Rohrzucker
3 Eier
1 Prise Salz
75g Mehl
50g Back-Kakao-Pulver
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Packung Dinkel-Spekulatius

Zimtstern-Frosting:

150 g Butter
200 g Puderzucker
200 g Frischkäse
1 Packung Zimtsterne

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 25x25 cm) mit Backpapier auslegen oder alternativ kleine Förmchen verwenden. Die Schokolade grob brechen und vorsichtig schmelzen, beispielsweise in der Mikrowelle.

In einer Schüssel die weiche Butter mit Zucker und Salz vermengen. Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils etwa 1 Minute lang unterrühren, bis die Mischung schön cremig ist. Mehl, Kakaopulver und Vanilleextrakt sowie die geschmolzene Schokolade dazugeben. Alles miteinander vermischen, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Die Spekulatius grob zerbröseln und zum Schluss kurz unter den Teig heben.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten backen.

Währenddessen für das Frosting Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Frischkäse und Zimt hinzufügen und gut verrühren. Die Creme in eine Spritztüte füllen und damit die Brownies bespritzen. Anschließend die Brownies mit Zimtsternen garnieren.

Genieße diese himmlischen Schokoladen-Brownies mit Zimt-Frosting und Zimtsternen – ein festlicher Genuss!

35 min. Zubereitungszeit