

Lebkuchen-Brownie mit Spekulatius-Schokoladen- Frischkäse-Creme

Von Rosalie

Zwei weltbekannte Klassiker neu interpretiert. Der Geschmack eines Lebkuchens mit einem Hauch von Schokolade und Orange, vereint in einem supersaftigen Kuchen mit lecker cremiger Glasur.



VORBEREITUNG 25 min	BACKZEIT 20 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 45 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

24 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

3 Eier

200 g Zucker

1 Prise Prise Salz

1 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 TL Orangenschalenabrieb

120 g Öl

*geschmacksneutral, z.b. Sonnenblumen- oder
Rapsöl*

20 g Kakao

150 g Mehl

3 TL Backpulver

50 g Milch/Glühwein/Saft der Wahl

80 g Zartbitterschokolade

ZUM TRÄNKEN:

80 g Apfelsaft

FÜR DIE GLASUR:

30 g Zartbitterschokolade

50 g Weisse Schokolade

80 g Frischkäse

0,5 TL Orangenschalenabrieb

30 g Spekulatius

FÜR DIE DEKO:

20 g Spekulatius

Werkzeuge

Waage

Schüssel

Schneebesen

Zubereitung

1. FÜR DEN TEIG:

- 01** Eier, Zucker, Salz, Zimt, Lebkuchengewürz und Orangenschalenabrieb leicht schaumig verrühren
- 02** Öl unterrühren
- 03** Kakao, Mehl und Backpulver hinzusieben und untermengen
- 04** Milch langsam unterrühren
- 05** Schokolade grob hacken und untermengen

06 Teig auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen backen

07 Backzeit: 20 - 25 Minuten Backtemperatur: 180°C (Umluft)

08 Abgekühlten Kuchen mit Apfelsaft tränken

2. FÜR DIE GLASUR:

01 Schokolade grob hacken und schmelzen

02 Frischkäse und Orangenschalenabrieb langsam unterrühren

03 Spekulatius grob hacken und unterrühren

04 Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen

3. FÜR DIE DEKO:

01 Spekulatius grob hacken und über den Kuchen streuen

02 Zum Schluss nur noch in ca. 24 Stücke schneiden und genießen.