

# WEIHNACHTS-BROWNIES FÜR DIE SÜßE WEIHNACHTSBÄCKEREI

## WEIHNACHTS-BROWNIES FÜR DIE SÜßE WEIHNACHTSBÄCKEREI – VERLOSUNG

Der Duft von Zimt und Nelken liegt in der Luft, das erste Adventslichtlein brennt – du öffnest die Plätzchendose... und ein paar super schokoladige Weihnachts-Brownies lachen dich an! Warum auch sollten es nur Plätzchen und Kekse sein? Dieses super saftigen Brownies mit den Aromen von Zimt, Nelken und Kardamon stehen dem klassischen Weihnachtsgebäck in nichts nach!



So habe ich mir das vorgestellt als ich mir dieses Rezept für das eBook „süße Weihnachtsbäckerei“ überlegt habe. 20 Blogger und Meine Kartenmanufaktur haben hier ganz unterschiedliche Rezepte gesammelt und für euch in einem eBook zusammengestellt. Das könnt ihr übrigens [hier kostenlos downloaden](#) – ich finde es ist wirklich hübsch geworden!

Falls ihr aber lieber ein richtiges Buch in der Hand haben wollt gibt es hier die Chance zwei Exemplare zu gewinnen. Was ihr dafür tun müsst? Verratet mir bis zum 28.11.2015 unter diesem Post einfach in einem Kommentar was in eurer Weihnachtsbäckerei auf keinen Fall fehlen darf! Am 1. Advent, dem 29.11., werde ich dann hier die zwei Gewinner bekannt geben.

Bitte hinterlegt bei eurem Kommentar eine gültige E-Mail Adresse damit ich euch benachrichtigen kann wenn ihr gezogen werdet. Die Bücher werden nur innerhalb von Deutschland, Österreich und

~~der Schweiz versendet. Die Adressen der Gewinner werde ich zu Versandzwecken an Meine Kartenmanufaktur weitergeben.~~

So, und nun kommt das Rezept:

#### ZUTATEN FÜR 12-16 BROWNIES:

130g Butter

150g Zartbitterschokolade

130g Zucker

3 Eier, Größe M

130g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Zimt

1/2 TL gemahlene Nelken

1/2 TL gemahlener Kardamon

etwas Puderzucker

#### ZUBEREITUNG:

In einem kleinen Topf die Butter zusammen mit der Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Dabei immer wieder gut umrühren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Den Zucker einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Fünf Minuten abkühlen lassen und dann nacheinander die Eier untermengen. Gut umrühren und die Schokomasse mit Vanilleextrakt, Zimt, Nelken und Kardamon würzen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und beides unter die Schokomasse heben. Gut umrühren bis ihr einen dickflüssigen Teig habt.

Eine 20x30cm große Auflaufform mit Backpapier auskleiden und den Teig hinein füllen.

Die Brownies für 15-20 Minuten in den Backofen schieben. Die Stäbchenprobe machen, wenn kein Teig mehr am Holzspießchen klebt sind die Brownies fertig.

Die Brownies in der Form vollständig abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in Stücken

schneiden.

In der Keksdose aufbewahren oder sofort vernaschen!





Verlosung vom 29.11.2015:

Ihr Lieben – ich habe mich riesig über eure Kommentare gefreut! So viele schöne Dinge die in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen, von Kipferl, über Plätzchen und natürlich die Weihnachtsmusik! Bessere Hälfte hat für mich die Glücksfee gespielt und die zwei Gewinner aus dem Lostöpfchen gezogen – je ein Blogger Backbuch von „Süße Weihnachtsbäckerei“ haben Sigrid und Marion gewonnen. Ich schreibe euch gleich wegen der Adressen für den Versand an. Alle anderen müssen nicht traurig sein, es gibt das Buch mit den vielen schönen Rezepten ja glücklicherweise auch als eBook zum gratis Download!

