

Eierlikör-Lebkuchen-Brownies mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Teig der Brownies:

- 4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Pkg Lebkuchengewürz (15 g)
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 1/2 TI Backpulver
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Schokoraspeln Zartbitter
- 100g Schokoraspeln Vollmilch

für die Glasur der Brownies:

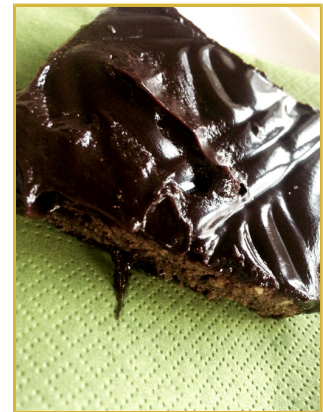
- 250 g Zartbitterschokolade (mind.50%)
- 175 ml Schlagsahne
- 25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Butter

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und nach und nach unterrühren. Die Raspelschokoladen schmelzen und zum Teig geben. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Mandeln unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 175 Grad ca. 30 min backen. Nach dem Backen die Brownies komplett auskühlen lassen.

Für den Guss Schokolade mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne mit dem VERPOORTEN Original Eierlikör vermischen. Unter Rühren nach und nach Sahne zugießen, sodass eine glatte, geschmeidige und glänzende Creme entsteht (falls sie zu weich ist, evtl. einige Minuten kalt stellen).

Den Eierlikör-Schokoladen-Guss auf die Brownies geben und auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Lebkuchen-Brownies mit Verpoorten Original](#)