

Winterliche Brownies

von Tanja Awerbeck-Stübe und Ulrike Strotmann aus Telgte

Zutaten für ein Blech (ca. 24 Stück)

Für den Teig:

350 g weiche Butter
480 g Zucker
120 g ungesüßtes Kakaopulver
100 ml Zuckerrübensirup
½ TL Salz
6 Eier
180 g Weizenmehl

Für die Glasur:

120 g weiche Butter
520 g Puderzucker
60 g ungesüßtes Kakaopulver
2 TL Vanillezucker
200 g Doppelrahmfrischkäse
1 EL heißer Kaffee

Für die Deko:

ganz nach Geschmack z. B. Walnüsse, Karamellbonbons und Marshmallows

Zubereitung:

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, Kakao, Sirup und eine Prise Salz unterrühren. Nach und nach die Eier und schließlich das Mehl dazu geben. Wenn alles gut verrührt ist, den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen. Mit einem Holzstab eventuell schon einige Minuten vorher kurz testen, ob der Teig schon gar ist. Er darf noch leicht klebrig sein.

Für die Glasur Butter, Puderzucker, Kakao und Vanillezucker verrühren. Den Frischkäse und den Kaffee dazu geben. Die cremige Glasur auf den ausgekühlten Teig streichen.

Dekorieren kann man die Brownies ganz nach Geschmack. Für die winterliche Variante werden hier Walnüsse, klein geschnittene weiche Karamellbonbons und kleine Marshmallows verwendet.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer E-mail-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre E-mail-Adresse und Telefonnummer an.