



Weihnachtliche Brownie - Sterne

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Weihnachtspätzchen, hausgemacht, einfach und schnell

Zutaten

- 220 g Mehl, gesiebt
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 170 g Halbbitter - Kuvertüre, gehackt, geschmolzen
- 250 g Butter
- 6 ganze Eier
- 300 g Zucker
- 1 Tl flüssiges Vanillearoma oder Mark von 2 Vanillestangen
- 3 El Puderzucker, 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 190 ° C vorheizen.

Schritt2

Die Eier, Zucker und Vanille ca. 10 min. mit den Quirlen des Handmixers intensiv und cremig aufschlagen.

Schritt3

Die geschmolzene Schokolade verrühren, dann die Haselnüsse und zuletzt das Mehl unterheben.

Schritt4

Das tiefe Backblech (32 x 39 cm) mit Backpapier auslegen, falls größer mit Alufolie abgrenzen und die Masse gleichmäßig aufstreichen.

Schritt5

Auf der mittleren Schiene ohne Umluft ca. 16 min. backen, danach lauwarm abkühlen, stürzen und das Backpapier abziehen.

Schritt6

Beliebig große Sternchen, Bäumchen oder Glöckchen ausstechen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** überraschend einfach, weihnachtsbäckerei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliche-brownie-sterne/>