

# 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' : '' });
```

Weihnachtsplätzchen, 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/>