

Rezept Dezember 2014- Lebkuchen-Brownies

Plätzchen



Zutaten

70 g	Zartbitter-Kuvertüre (WL)	Glasur:	
200g	Weiche Butter	100 g	Puderzucker, Rum oder
200 g	Puderzucker		Zitronensaft
2	Eier	50 g	Dörraprikosen (WL)
70 g	Gem. Haselnüsse		
1 TL	Backpulver, Salz		
2 EL	Rum (54%)		
2 TL	Lebkuchengewürz (WL)		
250 g	Mehl		

So geht's

1. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei kleiner Temp.schmelzen, abkühlen lassen
2. Butter in eine große Schüssel geben, Puderzucker darübersieben, mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Eier unterrühren. Kuvertüre, Nüsse, Backpulver, 1Pr. Salz, Rum und Lebkuchengewürz hinzufügen und glattrühren. Mehl darübersieben, alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Ein Backblech (25x25cm) mit Backpapier belegen, den Teig ca. 1,5cm dick daraufstreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Min. bei 160° backen.
4. Herausnehmen und abkühlen lassen.In kleine Würfel schneiden.
5. Glasur herstellen, dazu Puderzucker mit etwas Rum oder Zitronensaft verrühren bis er streichfähig ist. Aprikosen in Würfel oder Streifen schneiden.
6. Auf die Würfel streichen, mit getr. Aprikosen verzieren bevor der Guß trocken ist.
7. In einer Blechdose mit Butterbrotpapier dazwischen aufbewahren. Hält ca. 3 Wochen.