

TANNENBAUM-BROWNIES



WUSSTEN SIE SCHON?

Natürlich unter der Sonne Kaliforniens getrocknet, entfalten Kalifornische Rosinen ihren unvergleichlichen Geschmack mit dem charakteristisch karamellig-süßen Aroma. Ideal für raffinierte Backwaren oder auch ganz pur als Snack.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE UNTER

www.californiaraisins.de
#rosinenpicker | rosinen.blog



TANNENBAUM-BROWNIES

von **Andrea Schirmaier-Huber, Konditoren-Weltmeisterin**

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 12 Tannenbaum-Brownies

Zutaten:

- 150 g Honig
- 200 g Brauner Zucker
- 125 g Butter
- 3 St. Eier
- 30 g Orangensaft oder Cointreau
- 10 g Lebkuchengewürz
- 125 g Mandeln gemahlen
- 100 g Kalifornische Rosinen
- 500 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 15 g Backpulver

Dekor:

- 80 g weiße Kuvertüre
- Eat a Rainbow Farbe grün
- Zuckerstreusel
- Papierstrohalm

Zubereitung:

1. Honig, Zucker und Butter langsam erwärmen und unter Rühren auflösen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat und abkühlen lassen.
2. Eier und Lebkuchengewürz mit Orangensaft oder Cointreau schaumig rühren.
3. Rosinen, Mandeln, Mehl, Backpulver mischen.
4. Die Honigmasse langsam unter die schaumige Eiermasse rühren.
5. Anschließend die Mandel-Mehl-Mischung unterheben.
6. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben.
7. Bei 175 °C ca. 20 – 25 Minuten backen, nach dem Backen ganz auskühlen lassen.
8. Den ausgekühlten Brownie in Dreiecke schneiden.
9. Die Kuvertüre auflösen und grün einfärben, dann in eine Spritztüte füllen.
10. Brownie mit Zuckerstreusel, Kuvertüre und Rosinen verzieren und zum Schluss den Papierstrohalm als „Baumstamm“ in den fertigen Brownie stecken.

