

Rezept Mumme-Brownies

von Solveig Basilius

Zutaten:

250 ml Mumme
200 g gehackte Walnüsse
50 g getrocknete Aprikosen
250 g Mehl
125 g Puderzucker
150 g Zartbitterschokolade
150 g Butter oder Margarine
2 Eier
200 g Vollmilch-Kuvertüre
1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Aprikosen fein würfeln und zusammen mit den gehackten Walnüssen, Mehl, Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen. Schokolade und Butter schmelzen, anschließend die Mumme unterrühren. Eier unter die Mumme-Mischung ziehen und die Mehlmischung unterheben. Ein Backblech um die Hälfte verkleinern (zur Hälfte mit Alufolie auslegen und einen Rand hochziehen). Danach einfetten und die Masse draufstreichen. Bei 175° C (Umluft 155° C) ca. 20 – 25 Min. backen, dann auskühlen lassen. Kuvertüre nach Packungsanweisung schmelzen und auf die Brownies streichen. Abschließend in ca. 4 x 4 große Würfel schneiden.

