

# Brownie-Weihnachtsbäumchen

Zutaten | ca. 16 Stück

174 g	Schokolade, zartbitter
125 g	Butter
100 g	Zucker
75 g	Zucker, braun
2	Eier
175 g	Mehl
25 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz
½ TL	Backpulver
100 ml	Sahne
150 g	Walnüsse
8	Zuckerstangen
	grüne Zuckerschrift und Puderzucker für die Dekoration

Zubereitungszeit: 45 Min., Kühlzeit: 30 Min., Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen.
- Eier zusammen mit dem Zucker und dem braunen Zucker schaumig rühren.
- Mehl, Kakaopulver, Salz und Backpulver mischen und abwechselnd mit der geschmolzenen Schokoladenbutter unterrühren.
- Sahne dazu geben und ebenfalls unterrühren.
- Die Walnüsse hacken und unter den Teig heben.
- Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teigs auf dem Boden der Form verteilen, glattstreichen und ca. 15 Minuten backen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form heben.
- Die Form nochmals mit Backpapier auslegen und den Rest des Teiges wie oben ca. 15 Minuten ausbacken.
- Aus den beiden abgekühlten Brownie-Böden mit einem Messer im zickzack jeweils 8 also insgesamt 16 Dreiecke schneiden.
- Die Zuckerstangen halbieren und als Baumstämme in die Dreiecke drücken.
- Mit der Zuckerschrift und dem Puderzucker die kleinen Brownie-Bäumchen verzieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 70 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
304 kcal	19,6 g	28,5 g	5 g	33,2 mg