

Lebkuchen-Bissen

Zutaten:

Für 1 Backform (18 Stück) | 30 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen | Nährwerte pro Stück: ca. 160 kcal

- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL brauner Rum (ersatzweise Sahne)
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Zimt
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für Glasur und Deko:

- 75 g Aprikosenkonfitüre
- 100 g dunkle Schokoladenglasur
- 2 EL gehobelte Mandeln

Außerdem:

- Butter und Backpapier für die Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160° C vorheizen. Trenner und Form dünn einfetten. Zur leichteren Entnahme der Lebkuchen-Bissen einen Streifen Backpapier (16 x 40 cm) so in die Form legen, dass das Backpapier an beiden Seiten etwas übersteht.
2. Die Zartbitterschokolade hacken, im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
3. Die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei unterrühren.
4. Haselnüsse, Rum, Gewürze und flüssige Schokolade einarbeiten.
5. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.
6. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und den Trenner einsetzen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen (Stäbchenprobe!).
7. Den Trenner aus der Form heben. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und auf die noch warmen Lebkuchen streichen.

- Das Backpapier mitsamt den Lebkuchen auf ein Kuchengitter heben.
- Die Schokoladenglasur nach Packungsangabe erwärmen. Die ausgekühlten Lebkuchen mit der Glasur bestreichen, noch vor dem Trocknen vereinzeln und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Variante für Eilige: Verzichten Sie auf Konfitüre und Glasur und streuen Sie stattdessen nach dem Einsetzen des Trenners gehackte Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Trockenfrüchte oder Schokolade in die einzelnen Fächer. So erhalten Sie eine bunte Auswahl an unterschiedlichen Lebkuchen für jeden Geschmack!

Kaffee-Brownies

Zutaten:

Für 1 Backform (18 Stück) | 25 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen | Nährwerte pro Stück: ca. 220 kcal

- 250 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- 40 ml starker, frisch gebrühter Kaffee (z. B. „Latin Grande“ von Tchibo)
- 150 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kakaonibs

Außerdem:

- Butter für die Form

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180° C vorheizen. Trenner und Form dünn einfetten.
- Die Bitterschokolade hacken.
- Kaffee, Butter und Zucker unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. 200 g der gehackten Schokolade unterrühren, schmelzen und anschließend ca. 10 Min. abkühlen lassen.
- Die Eier nacheinander jeweils ca. 1 Min. unter die Schokomasse rühren.
- Mehl, Salz und die übrige gehackte Schokolade einarbeiten.
- Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen, mit Kakaonibs bestreuen und den Trenner einsetzen.
- Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen (Stäbchenprobe!). Etwas auskühlen lassen und den Trenner aus der Form heben.

Tipp: Mit „Colombia Fino“ von Tchibo erhalten Sie eine koffeinfreie Variante des Rezepts!

Rezepte: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2022 Gräfe und Unzer Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten