

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Weihnachtszeit*

#### **Hanseatische Brownies (ca. 25 Stück)**

**Zutaten:** 360 Gramm Butter, 490 Gramm dunkle Kuvertüre, 5 Eier, 1 Prise Salz, 540 Gramm Rohrzucker, ½ Teelöffel Vanillezucker, 450 Gramm grob gehackte Walnüsse, 360 Gramm Weizenmehl, Marzipanrohmasse

- Butter und Kuvertüre in einer Pfanne/Topf vorsichtig schmelzen (geringe Hitze)
- Eier mit Salz, Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen
- Die geschmolzene Butte-Kuvertüre-Masse zugeben und alles sorgfältig mischen
- Das Mehl und die Walnüsse nach und nach zugeben und vorsichtig unterheben
- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Backblech sehr gut mit Butter einfetten
- Teigmasse auf dem Backblech gleichmäßig verteilen
- Im unteren Drittel des Ofens ca. 18 - 20 Minuten backen
- Auskühlen lassen
- In ca. 4 cm große Stücke schneiden
- Auf jedes Stück ein Kugel aus Marzipan geben
- Die Marzipankugel kann mit warmer Kuvertüre angeklebt werden