

Lebkuchen-Brownies mit Apfel-Sahne

Für 4 Personen

Lebkuchen-Brownies:

240 g Kuvertüre, zartbitter	60 g Butter	120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	3 Eier	100 g Mandeln, gemahlen
100 g Mandeln, gehackt	100 g Mehl	1 TL Backpulver
2 Tropfen Bittermandelaroma	1 TL Lebkuchengewürz	50 g Vollmilchschokolade
Salz		

Apfelsahne:

1 Apfel	50 g Butter	50 g Zucker
80 ml Calvados	200 g Schlagsahne	Schokospäne, Halbbitter

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Lebkuchen-Brownies:

Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz schaumig rühren und die weiche Schokomasse unterziehen. Mandeln, gehackte Vollmilchschokolade und das mit Backpulver und Lebkuchengewürz gemischte Mehl vorsichtig unter die Crèmemasse heben. Den Teig 15 Minuten kalt stellen. Teelöffelweise Teig abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In den vorgeheizten Ofen circa zehn bis zwölf Minuten backen, dabei nicht dunkel werden lassen.

Apfelsahne:

Den Apfel schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen, die Äpfel, sowie den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen, mit Calvados ablöschen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne steif schlagen und die Äpfel unterheben, zusammen mit den Brownies servieren. Schokospäne auf den Brownies drapieren.

Horst Lichter am 23. Dezember 2008