Lebkuchen-Brownie-Tiramisu

So wird's gemacht

Für die Lebkuchen-Creme: Milch zum Kochen bringen. Eigelbe mit dem Zucker, 50ml der Milch, Speisestärke, Mehl, Vanillezucker und Gewürzen verrühren. Kochende Milch unter ständigem Rühren zunächst in die Eigelbe gießen. Gut verquirlen und nochmal erhitzen, dabei ständig rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Zum Schluss die Butter einrühren. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Creme bedecken und ankühlen lassen. Mascarpone cremig rühren und unter die Masse heben.

Für die Brownies: Zartbitterkuvertüre sowie und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse sowie die Gewürze untergeben. Mehl, Mandeln, Natron und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Zjm Schluss die gehackte Schokolade unterheben. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und Brownies in einem 26x26cm (max.) Blech 20-35 Minuten backen, Kuchen sollte noch leicht flüssig sein, abkühlen lassen.

Schokolade schmelzen. Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen.

Nun die Creme schichten. Brownies in Stücke schneiden. Ein paar Brownie-Stücke auf den Boden der Gläser sichten, darauf etwas Lebkuchen-Creme. Dann erneut Brownies, diese in Kaffee oder Kakao tauchen. Etwas Schokolade auf den Teig geben. Erneut Creme darauf schichten, je nach Größe der Gläser auch noch einmal Brownies. Mit der Sahne und einer Lochtülle am Ende dekorieren und mit Kakao bestreut servieren.

Einkaufsliste:

6 Portionen

Lebkuchen-Creme:
4 Eigelb
30g Mehl
30g Speisestärke
120g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
400ml Milch
50g Butter
400g Mascarpone
200ml Kaffee oder Kakao

Brownie-Schicht:
200g Zartbitter Kuvertüre
30g Kakao
170g Butter
3 Eier
80g brauner Zucker
80g weißer Zucker
1EL Vanillezucker
1EL Zimt
1TL Lebkuchen-Gewürz
80g Mehl
100g gemahlene Haselnüsse
Prise Salz
1 TL Backpulver
1TL Natron

Außerdem:
250ml Sahne
2EL Puderzucker
100g Schokolade (nach Belieben)
Backkakao zum Bestreuen

© Das Knusperstübchen