

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 abkühlen 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, Haselnüsse, Natron und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. 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