



SÜSSE WEIHNACHTSBÄUME MIT



 Zubereitung: 100 Minuten

 Davon aktiv: 45 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 65 g Zartbitterschokolade
- 85 g Butter
- 100 g Mehl
- 60 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- 3 große Eier
- 100 g Zucker
- 75 g Naturjoghurt
- 15 Tropfen Vanillearoma
- 8 kinder Schoko-Bons

FÜR DIE DEKO

- 50 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 20 g Zuckerstreusel
- 12 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Backpapier, Springform,
Eisstiele, Spritzbeutel

Portionen: 12

Pro Portion: 60 g / 249 kcal

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Teig die Zartbitterschokolade kleinhacken, zusammen mit der Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur schmelzen lassen.
- 2** Mehl, Backkakao und Salz in einer Schüssel vermengen.
- 3** In einer anderen Schüssel Eier und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, bis der Zucker sich auflöst. Naturjoghurt sowie Vanillearoma hinzugeben und alles gut vermischen. Anschließend erst die Schoko-Butter-Mischung und dann die Kakao-Mehl-Mischung einrühren.
- 4** 8 kinder Schoko-Bons in Stücke zerkleinern und zum Teig hinzufügen.
- 5** Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 20 Minuten backen und dann auskühlen lassen.
- 6** Den ausgekühlten Brownie in 12 dreieckige Stücke schneiden und jeweils den gerundeten Rand abschneiden, um eine Baumform zu erhalten. Der Rest darf genascht werden.
- 7** Jeweils einen Eisstiel in die untere Seite des Dreiecks stecken.
- 8** Für die Deko den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen. Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel füllen und die Brownie-Dreiecke glasieren sowie mit Zuckerstreuseln bestreuen.
- 9** 12 kinder Schoko-Bons halbieren und auf jedem Brownie mit Zuckerguss zwei Hälften befestigen.