

*Brenners  
Bestes*



MEHLTWISTER

[www.brenners-bestes.at](http://www.brenners-bestes.at)

# Lebkuchen Brookies

*Brenners  
Bestes*

## Zutaten für 1 Backblech

### Brownieteig:

60 g Butter  
120 g dunkle Schokolade  
80 g Zucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
60 g Mehltwister oder Vollkornmehl  
60 g Nüsse

### Cookieteig:

100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 Prise Vanille  
150 g Mehltwister oder Vollkornmehl  
1 TL Backpulver  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
50 g dunkle Schoko grob gehackt  
50 g Walnüsse grob gehackt

## Zubereitung:

1. Für den Brownieteig die Butter mit der Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
  2. Zucker, Eier und Salz zugeben und unter die Schokoladenmischung rühren.
  3. Die Nüsse grob hacken und mit dem Mehl unter die Browniemasse rühren.
  4. Ein kleines Backblech (etwas 25 x 25cm) mit Backpapier auslegen und die Browniemasse darin verteilen.
- 
1. Für die Cookiemasse die weiche Butter mit dem Zucker, Vanille und dem Ei verrühren. Mehl mit Salz, Backpulver, Lebkuchengewürz, gehackten Nüssen und gehackter Schokolade vermengen und unter die Cookiemasse rühren.
  2. Die Cookiemasse gleichmäßig auf der Browniemasse verteilen.
  3. Im Ofen bei 160°C Heißluft 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
  4. In einer gut verschlossenen Dose halten sich die Brookies mindestens eine gute Woche lang.