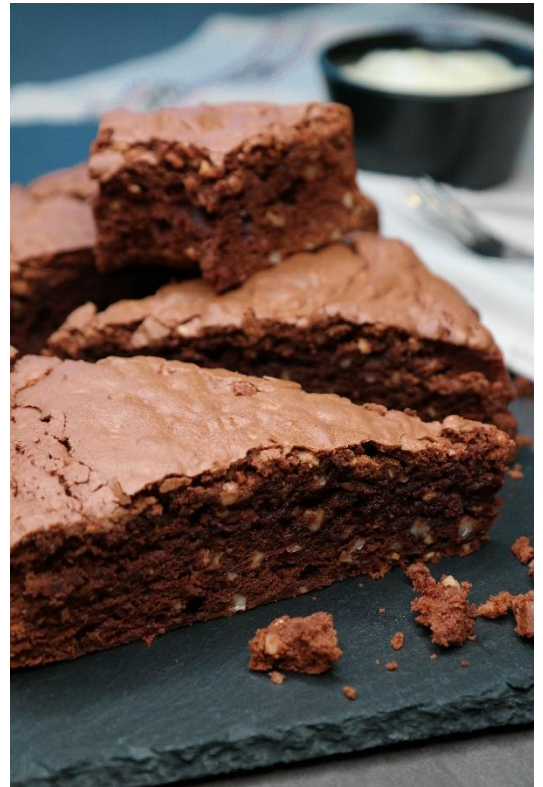


## Lebkuchen-Schoko-Brownie

### Zutaten:

- 260g Zartbitterschokolade
- 170g Butter
- 4 Eier
- 130g weißer Zucker
- 130g brauner Zucker
- 2 Msp. Vanillepulver
- 180g Dinkelmehl
- 1 ½ gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakaopulver
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 50g gehackte Mandeln
- 50g gehackte Haselnüsse



### Zubereitung:

Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schokolade und Butter zusammen vorsichtig in einem Topf schmelzen.  
Eier, Zucker und Vanillepulver schaumig aufschlagen.

Die Schoko-Buttermasse unter den Eierschaum heben.  
Mehl, Backpulver, Salz, Kakaopulver und Lebkuchengewürz ebenfalls unterheben und kräftig aufschlagen, bis ein sämiger Teig entsteht.  
Anschließend Mandeln und Haselnüsse einrühren.

Den Teig in eine gefettete Form geben und bei 160° auf mittlerer Schiene ca. 25-30 min. backen.

Dazu schmeckt Vanillesoße.