

## SHORTBREAD BROWNIE EISBÄREN



### Zutaten

Für eine quadratische Form mit losem Boden und 20 x cm (ergibt 9 Stück)

#### Für das Shortbread

120 g Mehl  
70 g feiner Zucker  
0,5 TL natürliches Vanille Extrakt  
115 g vegane Butter  
20 g gehackte iChoc White Barista Art Schokolade

#### Für den Brownie

60 g Backkakaopulver  
180 g Mehl  
170 g vegane Bitterschokolade, z. B. VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
110 g vegane Butter  
120 ml Aquafaba (Kichererbsenlake aus der Dose)  
280 g feiner Zucker  
2 TL Instantkaffee  
60 g grob gehackte iChoc White Barista Art Schokolade

#### Außerdem

27 vegane, weiße Schokoladendrops (groß)  
30 g vegane Bitterschokolade, z. B. VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

#### Für das Frosting

120 g vegane Butter  
180 g Puderzucker  
0,5 TL natürliches Vanille Extrakt  
20 g geschmolzene iChoc White Barista Art Schokolade

## Zubereitung

1. Für das Shortbread den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Form mit Backpapier auslegen. Das Papier über den Rand der Form hängen lassen, damit sich die Stücke später leichter herausnehmen lassen.
2. Das Mehl und den Zucker in eine mittelgroße Rührschüssel sieben. Das Vanilleextrakt hinzugeben und umrühren.
3. Die kalte Butter hinzugeben und mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung einkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Dann die gehackte Schokolade unterheben.
4. Den Teig in den Boden der Form krümeln und mit bemehlten Händen oder einer Winkelpalette andrücken.

- 5.** Die Form in die Mitte des Ofens stellen und 20 Minuten lang backen, bis der Teig goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.
- 6.** Das Kakaopulver und das Mehl in eine mittelgroße Schüssel sieben.
- 7.** Die Schokolade und die Butter im Wasserbad unter Rühren mit einem hitzebeständigen Spatel schmelzen. Vom Herd nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Währenddessen das Aquafaba vorbereiten.
- 8.** Aquafaba und Zucker in eine mittelgroße Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe etwa 5 Minuten lang aufschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.
- 9.** Den Instantkaffee in die heiße Schokoladenmischung streuen und verrühren.
- 10.** Die Schokolade über das Aquafaba gießen und mit einem Spatel sehr vorsichtig unterheben.
- 11.** Sobald sich die Masse verbunden hat, das Mehl und das Kakaopulver hinein sieben. Ebenfalls mit einem Spatel unterheben, bis ein dicker Brownie-Teig entstanden ist.
- 12.** Die grob gehackte Schokolade hinzugeben und unterheben. Den Brownie-Teig auf den Shortbread-Boden gießen und mit einem Spachtel glattstreichen.
- 13.** Die Form in die Mitte des Ofens stellen und 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Gitterrost in der Form vollständig abkühlen lassen.
- 14.** Für das Topping die Schokolade im Wasserbad schmelzen, dabei mit einem hitzebeständigen Spatel rühren. Vom Herd nehmen und 5-8 Minuten lang leicht abkühlen lassen. Während das Wasser noch heiß ist, eine neue Schüssel auf das Wasserbad setzen und die milchfreie Zartbitterschokolade hineingeben. Während des Schmelzens die Buttercreme zubereiten.
- 15.** In eine große Rührschüssel die vegane Butter geben und mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
- 16.** Den Puderzucker hineinsieben und das Vanilleextrakt hinzufügen. Einige Minuten lang auf höchster Stufe aufschlagen, um den Zucker einzuarbeiten. Die Schokolade hinzugeben und erneut aufschlagen, bis sie eingearbeitet ist. Die Masse sollte dick und cremig sein.
- 17.** Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Grastülle füllen. Den Shortbread-Brownie in 9 gleichgroße Quadrate schneiden und das Topping aufspritzen, um das Fell von Eisbären nachzubilden.
- 18.** Jeweils drei weiße Schokoladendrops in das Fell drücken – zwei für die Ohren und den dritten in der Mitte für die Nase.
- 19.** Die geschmolzene Bitterschokolade in einen Spritzbeutel füllen, die Spitze abschneiden und zwei Tupfen für die Augen und eine Nase spritzen. Vor dem Servieren fest werden lassen.