

Brownies

12.03.2018

Total Warenkosten: 1.81
Warenkosten pro Einheit: 3.78
Faktor: -
Verkaufspreis: -

Zutaten für: 0.48 kg

Menge	Einheit	Zutaten	Preis
0.040	kg	Butter	
0.160	kg	Couverture dunkel	1.06
0.080	Liter	Vollei	0.35
0.080	kg	Zucker	0.06
0.008	kg	Vanillezucker	0.04
0.001	kg	Salz	0.00
0.080	kg	Baumnüsse	0.20
0.06	kg	Mehl	0.10

Vorbereitung:

Couverture klein hacken. Entsprechende Form mit Fettstoff bestreichen und mehlen.

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Couverture dazugeben und schmelzen (Vorsicht Temperatur!)

Kurz auskühlen lassen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz aufschlagen bis die Masse hell ist .

Die Schokoladenmasse dazugeben und verrühren.

Baumnüsse und Mehl dazugeben und verrühren.

Die Masse in die gefettete und bemehlte Form geben. Im Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Die Brownies müssen innen noch feucht sein. Leicht auskühlen lassen, und noch warm in Würfel oder Dreiecke schneiden.

Tipp: Mit Schokoladenpulver oder Schokoladenüberzugsmasse verzieren