



Tipp

Beim Verwenden einer grösseren Form verkürzt sich die Backzeit.



Die Brownies sind im Kühlschrank zugedeckt 3 - 4 Tage haltbar.

Caotina[®]

Brownies



Für 4 Personen



Zubereiten
30 Minuten

Du brauchst ...

- 180 g Butter
- 170 g dunkle Kochschokolade, grob gehackt
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Caotina Crème Chocolat
- 100 g Weissmehl
- 70 g Caotina Original Pulver
- 1 Prise Salz
- 120 g Milkschokolade (z.B. Ovomaltine Schokolade), grob gehackt

So einfach geht's:

- ♥ Die Butter in einem Topf schmelzen und die Kochschokolade hinzufügen. Unter Rühren die Schokolade schmelzen, den Topf vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- ♥ Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Brownies-Form von 24 × 18 cm mit Backpapier auslegen.
- ♥ Die Eier und den Zucker sehr schaumig aufschlagen. Die geschmolzene, abgekühlte Schokolade einrühren und die Caotina Crème hinzufügen.
- ♥ Das Mehl mit Caotina Pulver und Salz mischen und mit einem Gummischaber unter die Masse ziehen. Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat. Zum Schluss die Milkschokolade grob hacken und der Masse hinzufügen.
- ♥ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in der Mitte des Ofens etwa 45 Min. backen.
- ♥ Die Stäbchenprobe machen. Die Masse sollte innen noch leicht feucht sein.
- ♥ Die Brownies aus dem Ofen holen, leicht abkühlen lassen und noch warm in Würfel schneiden und komplett abkühlen lassen.