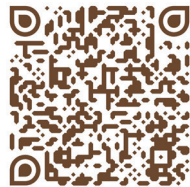




Baumnuss Brownie

Saftiger, schokoladiger Klassiker

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.



Zutaten für 1 Kuchen

Vollei	180 g
Rohrzucker	325 g
Couverture Lindt 52 %	360 g
Butter	80 g
Weissmehl	110 g
Baumnüsse	165 g



Menge:	Ca. 25 Stück
Backzeit:	25 Minuten
Temperatur:	180 °C Ober/Unterhitze
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	5 bis 7 Tage

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vor. Schlage das Vollei zusammen mit dem Rohrzucker in einer Schüssel auf. Nimm hierfür am besten einen Handmixer. Du musst am Ende eine richtig schöne schaumige Masse erhalten. Klar wird diese nicht so hell, wie Du es sonst vielleicht kennst, aber das liegt an der leicht bräunlichen Farbe des Rohrzuckers.

Erhitze parallel dazu die Couverture zusammen mit der Butter in einer Pfanne oder über dem Wasserbad. Solltest Du alles in der Pfanne schmelzen, dann gib einfach zuerst die Butter hinzu und schmelze dann die Couverture in der warmen Butter.

2. Sobald das Vollei schön schaumig ist und die Couverture flüssig und stückchenfrei ist, kannst Du diese dann langsam in die Volleimischung giessen und unterrühren. Siebe anschliessend das Mehl hinein und hebe es vorsichtig mit einem Gummischaber unter die Browniemasse. Abschliessend musst Du nur noch die Baumnüsse grob hacken und kurz unterziehen. Gib einen Backrahmen (26x26 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und giesse die Browniemasse hinein.

3. Gib den Brownie nun in den vorgeheizten Backofen und backe ihn für 25 Minuten. Nach der Backzeit musst Du den Brownie komplett abkühlen lassen. Warte mindestens 3 Stunden, bevor Du ihn aus dem Rahmen nimmst und schneidest. Wir empfehlen Dir sogar, den Brownie über Nacht auskühlen zu lassen, dann aus dem Rahmen zu entfernen und ihn dann in 5x5 cm grosse Stücke schneiden. Beim genauen Einteilen der Stücke ist ein Teigschneider besonders hilfreich. Der Brownie ist anfangs noch sehr warm und flüssig, deshalb muss er erst abkühlen, damit er schneidfähig wird.