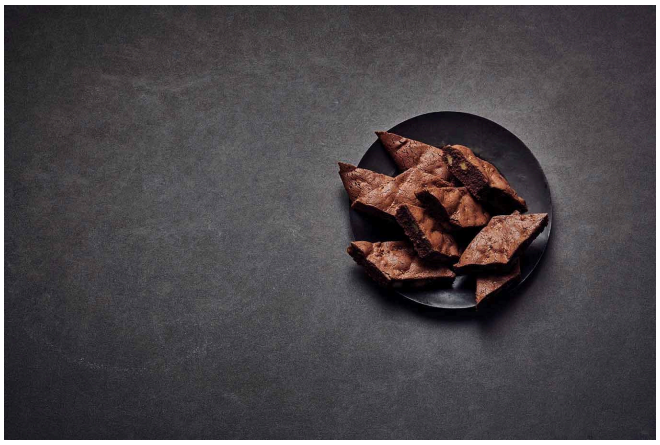
Brownie

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Stück	25
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Schokolade und Baumnüssen

Teig

150 g dunkle Schokolade (70 % Kakao), gehackt

150 g Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g Baumnusskerne, gehackt

75 g Weissmehl

Teig

Backform mit Backpapier auslegen.

Schokolade und Butter in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Hitze schmelzen.

Zucker und Eier in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schokolade daruntermischen. Baumnüsse und Mehl beigeben und verrühren.

Teig in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen.

Backen

Garraum mit Ober-/Unterhitze auf 180 °C vorheizen.

Brownie auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 20 Minuten backen.

Brownie auskühlen lassen, aus der Form heben und in Stücke schneiden.

Garschritte

Garraum auf 180 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C während 20 Min.

Zubehör

Gitterrost

Brownie-Form 25 x 25 cm oder Springform ø26 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022