BROWNIES "OSTERSTYLE"

von ines.kocht

Zutaten

- 185 g Zartbitterschokolade
- 185 g Butter
- 3 Eier
- 225 g Zucker
- 85 g Weizenmehl Type 405
- 40 g Kakao
- 100 g Schokoeier mit Milchcreme-Haselnussfüllung

gebacken in der Brownieform deluxe

So geht's

- Schokolade in Stücke brechen und in den Mixtopf geben. 5 Sek / Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spaten nach unten schieben. Die Butter in Stücken mit dazugeben. 4 Minuten / 50°C / Stufe 1 schmelzen. Umfüllen. Den Mixtopf spülen.
- Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek / Stufe 4 schaumig rühren. Schokoladen-Butter unterrühren: 10 Sek / Stufe 2. Mehl und Kakao dazugeben und unterheben: 10 Sek / Stufe 2. Schoko-Eier grob hacken. Einige zur Dekoration zurückhalten. Den Rest 10 Sekunden / Stufe 1 unterheben.
- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brownieform leicht fetten. Den Teig mit dem großen Edelstahlportionierer in die Mulden füllen. Die Brownies 16-18 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter etwa 10 Minuten auskühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen. Mit den restlichen Eiern dekorieren.

INES.KOCHT.
PAMPERED CHEF
THERMOMIX
FOOD LOVER

Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de