

BROWNIES "OSTERSTYLE"

von ines.kocht

Zutaten

So geht's

- 185 g Zartbitterschokolade Schokolade in Stücke brechen und in den
- 185 g Butter
- 3 Eier
- 225 g Zucker
- 85 g Weizenmehl Type 405
- 40 g Kakao
- 100 g Schokoeier mit Milchcreme Haselnussfüllung
- 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

/ Stufe 1 unterheben.

auskühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen. Mit den restlichen Eiern dekorieren.

Mixtopf geben. 5 Sek / Stufe 7 zerkleinern und

mit dem Spaten nach unten schieben. Die Butter

Stufe 1 schmelzen. Umfüllen. Den Mixtopf spülen.

in Stücken mit dazugeben. 4 Minuten / 50°C /

• 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

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze

Dekoration zurückhalten. Den Rest 10 Sekunden

gebacken in der Brownieform deluxe



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