STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

Schokobrownie mit flüssigem Kern

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 8-9 Minuten

Zutaten für den Teig:

120 g Mehl
40 g Kakao
210 g Butter
210 g Kuvertüre
270 g Zucker
7 Eier

Zutaten für das Topping:

Walnüsse
Puderzucker
STÄDTER Süßer Schnee

Zubereitung des Teiges:

Das Mehl und den Kakao mischen. Dann die Butter zusammen mit der Kuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Zucker und Eier schaumig schlagen und die Kuvertüre-Butter-Masse dazugeben. Wenn alles schön cremig ist, die Mehl-Kakao-Mischung unterheben. Den Teig auf die Förmchen verteilen.

Topping-Tipp:

Die Brownies mit karamellisierten Walnüssen, etwas Puderzucker oder mit STÄDTER Süßer Schnee servieren.

Backzeit:

Bei 210 °C Ober-/Unterhitze (190 °C Umluft) für 8-9 Minuten backen (nicht länger, damit der Kern flüssig bleibt!)

Unser Produkt-Tipp: we love baking Brownie
Art.-Nr. 661080

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de