

SCHOKOBROWNIES

★★★★☆ 4.6 bei 22 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Teig Weizenmehl, Backpulver, Kakaopulver, braunen Zucker, Eier, Schlagobers und Öl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Anschließend die gehackten Walnüsse, die Schokolade und die gehackten Mandeln dazugeben und unterheben.
- 2 Den fertigen Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca 30 Minuten lang backen.
- 3 Den fertigen Kuchen gut auskühlen lassen und in der Zwischenzeit die Schokolade in kleines Schüsselchen geben im Backofen bei 60 Grad zergehen lassen. Danach das Kokosfett unterrühren und die geschmolzene Schokolade in eine Frischhaltesackerl füllen. Ein Eck vom Sackerl abschneiden und die Brownies damit verzieren.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH 30 X 30 CM

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
25 g	Kakaopulver
180 g	braunen Zucker
4	Eier
250 g	Öl
130 g	Schlagobers
150 g	Walnüsse gehackt
50 g	Mandeln gehackt
60 g	Schokolade gehackt

GLASUR

50 g	weiße Schokolade
10 g	Kokosfett oder Öl