

Brownies, 60x20 cm mit BROWNIES

KOMPLET BROWNIES

Basismasse

BROWNIES	1.000 g
Speiseöl	125 g
Wasser	350 g
Gesamt Basismasse	1.475 g

Dekor

KIDDY CHOCO	200 g
Gesamt Dekor	200 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: 1475 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 200 °C
Backzeit: 20 - 25 Minuten, für flache Brownies
25 - 30 Minuten, für hohe Brownies

Nach dem Erkalten mit KIDDY CHOCO abstreichen, in Stücke (z.B. 5 x 3 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

Es können auch gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Kokosflocken, Schokoladentropfen, Rum - Sulatninen (s. Grundrezept) usw. eingesetzt werden.

Vor dem Abbacken können auf die Masse auch Mandeln, Nüsse, Streusel, Schokodrops usw. gestreut werden.



Aus Gutem das Beste backen!

