

# Brownies mit Milch, 60x20 cm mit BROWNIES

## KOMPLET BROWNIES

### Basismasse

BROWNIES	1.000 g
Speiseöl	170 g
Milch	400 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.570 g</b>

### Dekor

KIDDY CHOCO	200 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>200 g</b>

### 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: ca. 1570 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!*

