

Brownies mit Sahne, 60x20 cm mit BROWNIES

KOMPLET BROWNIES

Basismasse

| | |
|-------------------|---------|
| BROWNIES | 1.000 g |
| Speiseöl | 170 g |
| Wasser | 300 g |
| Sahne, flüssig | 80 g |
| Gesamt Basismasse | 1.550 g |

zum Unterrühren

| | |
|------------------------|-------|
| Walnusskerne, Bruch | 150 g |
| Gesamt zum Unterrühren | 150 g |

Dekor

| | |
|-------------------|-------|
| KIDDY CHOCO SOFTY | 200 g |
| Gesamt Dekor | 200 g |

Verarbeitung:

Alle Zutaten, ausser den Walnüssen, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und die Walnüsse zum Schluß kurz unterrühren.

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: 1700 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 SOFTY abstreichen, in Stücke (z.B. 5 x 3 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.



MEISTERTIPP:

Die gehackten Nüsse können auch durch Trockenfrüchte, Kokosflocken, Schokoladentropfen, Rum - Sulatninen (s. Grundrezept) usw. ausgetauscht werden.

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

Aus Gutem das Beste backen!

