

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!

