

# Brownies norddeutsch, mit Sahne, 60x20 cm mit BROWNIES

## KOMPLET BROWNIES

### Basismasse

|                   |         |
|-------------------|---------|
| BROWNIES          | 1.500 g |
| Speiseöl          | 255 g   |
| Wasser            | 450 g   |
| Sahne, flüssig    | 120 g   |
| Gesamt Basismasse | 2.325 g |

### Dekor

|                   |       |
|-------------------|-------|
| KIDDY CHOCO SOFTY | 500 g |
| Gesamt Dekor      | 500 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: 2325 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:

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!*



info@komplet.com  
www.komplet.com