

# Brownies mit DANE CHOCO RÜHR

## KOMPLET DANE CHOCO RÜHR

### Basismasse

DANE CHOCO RÜHR	1.000 g
Vollei	300 g
Speiseöl	350 g
Wasser	200 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.850 g</b>

### Dekor

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

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm ) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1850 g pro Blech

Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca.35 Minuten

Nach dem Erkalten mit KIDDY CHOCO überziehen.

Einwaage Dekor:	ca. 200 g
-----------------	-----------

Danach in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

### Meistertipp:

Diese Rezeptur eignet sich ideal für Gugelhupformen.

Die Einwaage bei einer Größe von ca. 1150 ml beträgt ca. 500 g Masse / pro Stk.



Die Backzeit beträgt ca. 45 Minuten bei einer Backtemperatur von 190°C.

*Aus Gutem das Beste backen!*

