

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
Gesamt Basismasse	1.850 g

Dekor

KIDDY CHOCO	200 g
Gesamt Dekor	200 g

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!