

Brownie American Style, 60x20 cm mit GOURMET BROWNIES

KOMPLET GOURMET BROWNIES

GOURMET BROWNIES	1.000 g
Butter, flüssig	400 g
Vollei	400 g
Walnusskerne, Bruch	250 g
Gesamt	2.050 g

Verarbeitung:

GOURMET BROWNIES und die flüssige Butter ca. 1 Minute langsam glattrühren. Danach die Eier zugeben und 1 Minute langsam rühren. Die Walnüsse zum Schluss kurz unterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (60 x 20 cm) verstreichen und abbacken. Rührzeit: ca. 2 Minuten

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Die Schnitte in Stücke (z.B. 5 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com