

**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

BROWNIES

REZEPT FÜR 1 BACHBLECH

ZUBEREITUNG

Die Schokolade fein hacken. Die Nüsse ebenfalls fein hacken.
Die Vanilleschote in der Mitte halbieren und das Mark auslösen.

Eine Gratinform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butter mit der Schokolade und dem Sântis Cream in einer Schüssel auf dem Wasserbad langsam schmelzen. In der Zwischenzeit Eier, Vanillemark und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Danach die lauwarme Schokoladenmasse vorsichtig in die Eiermasse einrühren.

Zum Schluss das Mehl und die Nüsse der Masse beifügen und nochmals gut vermengen. Die Brownies in die Form füllen, glattstreichen und für 22 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

Die Brownies aus dem Ofen nehmen, ein wenig auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Ergibt ca. 20 Brownies

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

200 G DUNKLE SCHOKOLADE VON BLÜEMLISBERG

50 G BUTTER

2 EIER

125 G ZUCKER

50 G PEKANNÜSSE

50 G MACADAMIANÜSSE

75 G WEISSMEHL

1 VANILLESCHOTE

2 EL SÄNTIS CREAM (BRAUEREI LOCHER)

BUTTER ZUM AUSFETTEN

MEHL ZUM BESTÄUBEN

POWERED BY:



KOCHSTUDIO