



SCHOKOLADEBROWNIES MIT KANDIERTEN ORANGEN UND MARCONA MANDELN



QimiQ VORTEILE

- Kuchen bleiben länger saftig
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

420 g	QimiQ Rahm-Basis
500 g	Butter, weich
1220 g	Kristallzucker
300 g	Vollei(er)
250 g	Kakaopulver
820 g	Weissmehl, Type 550
10 g	Salz
400 g	Glucose
10 g	Vanilleextrakt
160 g	Marcona Mandeln, gehackt
100 g	Orangeat, fein geschnitten

FÜR DIE GLASUR

350 g	QimiQ Rahm-Basis
50 g	Glucose
230 g	Zartbitterschokolade 68 % Kakao

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic mit Butter, Zucker, Salz, Glukose und Vanilleextrakt über Wasserdampf schmelzen. Eier zügig unterrühren.
3. Kakaopulver mit Mehl vermengen und zügig unter die QimiQ-Mischung rühren. Gehackte Mandeln Orangeat unter die Masse mischen.
4. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Glukose und Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
6. Brownies mit der Schokoladeglasur überziehen und in Stücke schneiden.