



AMERIKANISCHE BROWNIES



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Butter, weich

125 g Zucker

2 Ei(er)

Vanillearoma

125 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

125 g Weissmehl, glatt

1 EL Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter und Zucker dazugeben und gut schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Vanillearoma einrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.
4. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und portionieren.