



AMERIKANISCHE BROWNIES



QimiQ AVANTAGES

- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Beurre, mou

125 g Sucre

2 Œuf(s)

Vanillearoma

125 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

125 g Farine, sans levure

1 cs Levure chimique

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) 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 vermengen 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.