



CAPPUCCINO BROWNIES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



mittel

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN TEIG

125 g	QimiQ Sahne-Basis
125 g	Butter, weich
125 g	Zucker
2	Ei(er)
1 Pkg.	Vanillezucker
125 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
125 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
200 g	Frischkäse
20 g	Löskaffeepulver
20 g	Staubzucker

FÜR DIE DEKORATION

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade dazumischen.
4. QimiQ Saucenbasis löffelweise dazugeben.
5. Mehl-Backpulver-Mischung vorsichtig unterheben.
6. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse, Löskaffeepulver und Staubzucker dazugeben und rühren, bis sich das Löskaffeepulver aufgelöst hat.
8. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Geschmolzene Schokolade in eine Tüte füllen und die Brownies damit dekorieren.