



# SCHOKOLADEBROWNIES MIT KANDIERTEN ORANGEN UND MARCONA MANDELN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

<b>420 g</b>	QimiQ Classic
<b>500 g</b>	Butter, weich
<b>1220 g</b>	Kristallzucker
<b>300 g</b>	Vollei(er)
<b>250 g</b>	Kakaopulver
<b>820 g</b>	Weizenmehl
<b>10 g</b>	Salz
<b>400 g</b>	Glucose
<b>10 g</b>	Vanilleextrakt
<b>160 g</b>	Marcona Mandeln, gehackt
<b>100 g</b>	Orangeat, fein geschnitten

## FÜR DIE GLASUR

<b>350 g</b>	QimiQ Classic
<b>50 g</b>	Glucose
<b>230 g</b>	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 und 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.