



SCHOKOLADE-BROWNIES



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Für ein großes Backblech einfach die Masse verdoppeln.

ZUTATEN FÜR 1 KLEINES BACKBLECH

250 g QimiQ Saucenbasis

250 g Butter, weich

200 g Zucker

5 g Salz

150 g Honig

250 g Schokolade

3 Ei(er)

60 g Kakaopulver

250 g Mehl, glatt

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

125 g QimiQ Classic

200 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Butter, Zucker, Salz, Honig und Schokolade zusammen über Wasserdampf schmelzen. Eier dazumischen.
3. Kakaopulver und Mehl vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
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 schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
6. Brownies mit der Schokoladeglasur überziehen und in Stücke schneiden.