



# SCHOKOLADEBROWNIES MIT KANDIERTEN ORANGEN UND MARCONA MANDELN



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

**420 g** QimiQ Classic  
**500 g** Burro,  
**1220 g** Zucchero cristallino  
**300 g** Uovo intero  
**250 g** Cacao in polvere  
**820 g** All-purpose flour  
**10 g** Sale  
**400 g** Glucosia  
**10 g** Essenza di vaniglia  
**160 g** ,  
**100 g** Orangeat,

## FÜR DIE GLASUR

**350 g** QimiQ Classic  
**50 g** Glucosia  
**230 g**

## PREPARAZIONE

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.