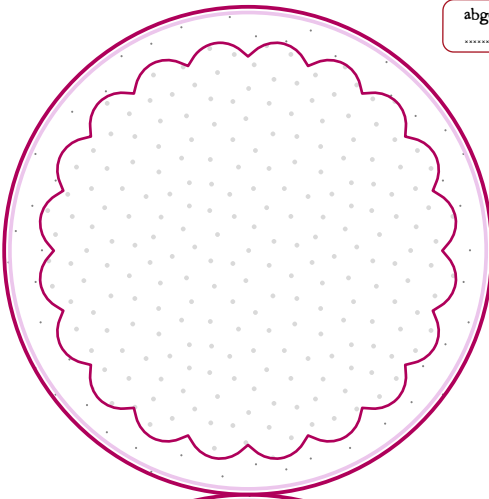


abgefüllt am
.....

abgefüllt am
.....



www.enaliefend.de

Schokoladen-Brownies

Anleitung

www.enaliefend.de

Schokoladen-Brownies

Backmischung

Zutaten der Backmischung: Weizenmehl, Zucker, Puderzucker, brauner Zucker, Kakao, Haselnüsse, gehackte Schokolade, Backpulver, Salz

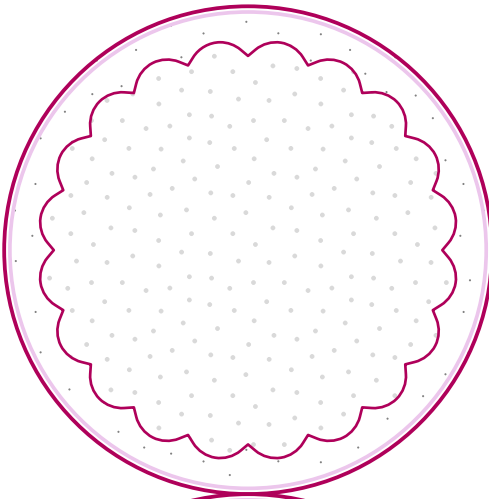
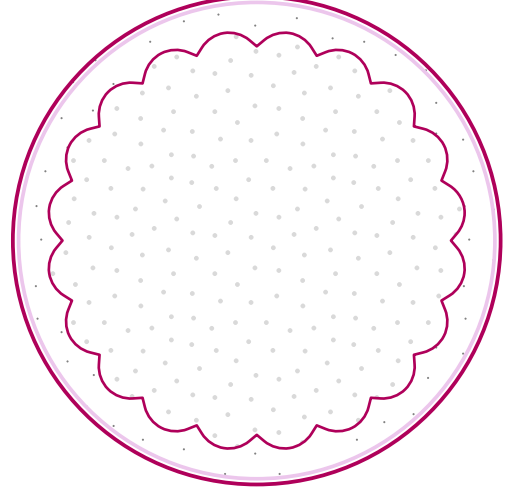
- Bei Bedarf 3-4 EL Milch unterrühren.
- Ein kleines Backblech oder eine Auflaufform fetten und den Teig hineingeben, sodass der Boden 4-5 cm hoch bedeckt ist
- Im vorgeheizten Backofen den Teig bei ca. 170° ungefähr 30 min lang backen.
- Die abgekühlten Brownies in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Anleitung

Benötigte weitere Zutaten:

175 g weiche **Butter**
4 **Eier**
3-4 EL **Milch** (bei Bedarf)

- Die Butter mit den Eiern verquirlen
- Die Backmischung auf die Eiemasse geben und zunächst ein bisschen vermischen und dann mit den Eiern verrühren bis ein zähflüssiger Teig entsteht



www.enaliefend.de

Schokoladen-Brownies

Anleitung

www.enaliefend.de

Schokoladen-Brownies

Backmischung

Zutaten der Backmischung: Weizenmehl, Zucker, Puderzucker, brauner Zucker, Kakao, Haselnüsse, gehackte Schokolade, Backpulver, Salz

- Bei Bedarf 3-4 EL Milch unterrühren.
- Ein kleines Backblech oder eine Auflaufform fetten und den Teig hineingeben, sodass der Boden 4-5 cm hoch bedeckt ist
- Im vorgeheizten Backofen den Teig bei ca. 170° ungefähr 30 min lang backen.
- Die abgekühlten Brownies in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Anleitung

Benötigte weitere Zutaten:

175 g weiche **Butter**
4 **Eier**
3-4 EL **Milch** (bei Bedarf)

- Die Butter mit den Eiern verquirlen
- Die Backmischung auf die Eiemasse geben und zunächst ein bisschen vermischen und dann mit den Eiern verrühren bis ein zähflüssiger Teig entsteht

