



BROWNIES ZUBEREITUNG

Ein Muss für alle Schoko-Liebhaber – zum Dahinschmelzen!

1. Backofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech zur Hälfte mit Backpapier auslegen.
2. Mehl versieben. Walnüsse grob hacken und mit dem Mehl vermischen. Bitter-Kuvertüre fein hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen.
3. Zimmerwarme Kronen Original Margarine, Eier, Staubzucker und braunen Zucker gut schaumig schlagen (mind. 10 Min.). Bitter-Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Mehlmischung unterheben. Die Masse auf das vorbereitete Backblech gießen, mit einer Teigkarte glattstreichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Glasur Bitter-Kuvertüre fein hacken und mit Kronen Original Margarine im Wasserbad langsam schmelzen. Weiße Kuvertüre ebenfalls fein hacken und langsam in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Marillenmarmelade verrühren und die Brownies dünn damit bestreichen. Die aufgelöste Bitterglasur ebenfalls dünn über die Brownies streichen, weiße Kuvertüre in ein Backpapierstanitzelr füllen, gitterartig über die Bitterglasur dressieren und 2 Stunden kaltstellen.

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 1/2 BLECH

Brownies:

- 5 Eier
- 100 g Staubzucker
- 100 g brauner Zucker
- 200 g Bitter-Kuvertüre
- 100 g Mehl
- 150 g Walnüsse
- 120 g Kronen Original Margarine

Glasur:

- 150 g Bitter-Kuvertüre
- 30 g Kronen Original Margarine
- 50 g weiße Kuvertüre
- 50 g Marillenmarmelade