



BROWNIES
MIT
Kinder
bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 30 Min

Davon aktiv:

ca. 30 Min

ZUTATEN

für 24 Portionen

Für den Teig:

- 200g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 150 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 3 EL Haselnuss-Sirup
- 4 Eier
- 70 g Mehl
- 1/2 TL Natron
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 200 ml Sahne
- 3 EL süßes Kakaopulver
- 6 kinder bueno®-Riegel

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig die Kuvertüren mit Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen.

2

Den Zucker und den Sirup einrühren und die Mischung ca. 10 Minuten kalt stellen.

3

Die Eier einzeln unter die Mischung rühren. Dann das Mehl mit dem Natron mischen, kurz unterrühren und die Haselnüsse unterheben.

4

Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (ca. 20×30 cm) füllen und im Backofen 20 – 25 Minuten backen. Den Brownie-Teig in der Form auskühlen lassen.

5

Für die Creme die Sahne steif schlagen und mit dem Kakaopulver verrühren.

6

Den Brownie mit der Creme bestreichen und in Stücke schneiden. Zum Schluss die kinder bueno®-Riegel in Stücke brechen und die Brownies damit garnieren.

Portionen:	24
Pro Portion:	58 g
Pro Portion:	242 kcal