

Triple Chocolate Brownies

KLITZEKLEIN

16 Stück

Zutaten:

1 Pck. 125g Bahlsen Ohne Gleichen
Vollmilch

125 g Bitterschokolade

125 g Butter

2 Eier

125 g Zucker

1 TL Vanille-Extrakt

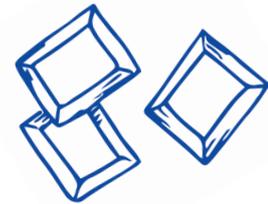
125 g Mehl

50 g Backkakaopulver

125 ml Sahne

100 g Vollmilchschokolade

50 g Weiße Schokolade



Zubereitung:

Eine ca. 20 x 20 cm große Brownie-Backform mit Backpapier auslegen. Die Bahlsen Ohne Gleichen mit der Schokoladenseite nach oben in die Form legen.

Die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die Butter unterrühren. Die Masse zum Abkühlen an die Seite stellen. Die Vollmilch- und die weiße Schokolade hacken. Den Ofen inzwischen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanilleextrakt hinzufügen. Weiterschlagen bis die Masse cremig wird. Mehl und Kakao mischen und mit der Sahne unterrühren. Die geschmolzene und abgekühlte Schokolade und die Schokoladenstücke mit einem Holzlöffel unterheben.

Den Teig auf die Waffeln geben und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen lassen und dann für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Made by Daniela
von klitzeklein

