Schokoladen-Brownie mit Milchschokolade und Spekulatius

Ingrédients

· 90g Butter
· 100g Spekulatius-Creme
· 90g Zucker
· 3 Eier
· 80g Mehl
· 85g Milchschokoladenstückchen
· 2 Spekulatius-Kekse zur Dekoration (optional)
· 160g Milchschokolade
· 90g Butter
· 100g Spekulatius-Creme
· 90g Zucker
· 3 Eier
· 80g Mehl
· 85g Milchschokoladenstückchen
· 2 Spekulatius-Kekse zur Dekoration (optional)

Préparation

1. Hier ist ein schnelles und schokoladiges Rezept, das perfekt für den Herbst ist, da die Milchschokolade mit Spekulatius kombiniert wird Das Rezept ist sehr einfach, wie bei jedem Brownie, der einzige Unterschied ist, dass ich zuerst eine Nussbutter zubereitet habe, um ein zusätzliches Aroma zu erhalten, das sehr gut mit den anderen Aromen harmoniert.

2. Zutaten :Ich habe die Spekulatius-Creme Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliiert).

3. Ich habe die Schokolade Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliiert).

4. Einkaufsliste : Milchschokolade Butter Spekulatius-Creme Zucker 3 Eier Mehl Milchschokoladenstückchen 2 Spekulatius-Kekse zur Dekoration (optional) Zubereitungszeit: 15 Minuten + 25 Minuten Backzeit Für einen Brownie mit 25 cm Seitenlänge: Zutaten : Milchschokolade Butter Spekulatius-Creme Zucker 3 Eier Mehl Milchschokoladenstückchen 2 Spekulatius-Kekse zur Dekoration (optional) Rezept : Beginnen Sie mit der Zubereitung einer Nussbutter: Lassen Sie die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und lassen Sie sie kochen, bis sie eine schöne Farbe hat.

5. Sie sie abkühlen (es sollten etwa übrig bleiben).

6. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker.

7. Schmelzen Sie die Schokolade mit der Creme und fügen Sie dann die abgekühlte Nussbutter hinzu.

8. Gießen Sie diese Mischung in die Eier und mischen Sie gut, fügen Sie dann das Mehl und schließlich die Schokoladenstückchen hinzu (behalten Sie einige für die Dekoration).

9. Gießen Sie den Teig in Ihre Form und fügen Sie die Schokoladenstückchen und die Spekulatius-Bruchstücke hinzu.

10. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 20 bis 25 Minuten, lassen Sie es dann abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com