

Brownie mit Dulcey-Schokolade & Pekannüssen

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 200g Dulcey-Schokolade
- 65g Butter
- 3 Eier
- 70g Kasson Zucker
- 85g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50g Dulcey-Chips
- 90g grob gehackte Pekannüsse

Préparation

1. Ein Brownie ohne dunkle Schokolade?
2. Ja, es ist möglich mit der köstlichen karamellisierten Schokolade, dem Dulcey von Valrhona.
3. Das Rezept ist genau dasselbe wie für einen klassischen Brownie, also ein schnelles und einfaches Rezept, mit einem weichen, aber genauso köstlichen Ergebnis wie ein klassischer Brownie!
4. Sie können die Pekannüsse durch Haselnüsse oder Mandeln ersetzen oder etwas löslichen Kaffee in den Teig hinzufügen, um ein leicht anderes Ergebnis zu erzielen. Zutaten: Ich habe die Schokolade Dulcey von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Ich habe die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
6. Zubereitungszeit: 15 Minuten + ca.
7. 15 Minuten Backzeit Für einen quadratischen Brownie von etwa 20cm Seitenlänge: Zutaten: Dulcey-Schokolade Butter 3 Eier Kasson Zucker Mehl 1 Prise Salz Dulcey-Chips grob gehackte Pekannüsse Rezept: Die Dulcey-Schokolade mit der Butter schmelzen.
8. Eier mit dem Kasson Zucker schlagen.
9. Die beiden Zubereitungen mischen.
10. Das Mehl, das Salz, dann die Pekannüsse und die Dulcey-Chips hinzufügen.
11. Den Teig in Ihre gebutterte und bemehlte Form gießen und dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C 20 bis 25 Minuten backen, je nachdem, ob Sie den Kuchen mehr oder weniger weich mögen.
12. Abkühlen lassen, dann stürzen und genießen!