

Cookie-Brownie zum Teilen

Ingrédients

- 110g Schokolade
- 40g gesalzene Butter
- 60g Mehl
- 65g Zucker
- 5g Backpulver
- 1 Ei
- 75g Schokoladenstückchen

Préparation

1. Ein ganz einfaches und schön schokoladiges Rezept heute, ein riesiger Cookie-Brownie zum Teilen.
2. Ich habe mein Rezept für den Vollkorncookie leicht angepasst und das Ganze in einem Kreis gebacken, also noch schneller zu machen als einzelne Cookies!
3. Das Rezept ist ganz einfach und wirklich schnell, und natürlich auch köstlich ;) Ausrüstung: Ring von 16cm Perforiertes Blech Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnercode).
4. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 20 Minuten Backzeit Für einen großen Cookie von 16 cm Durchmesser: Zutaten: Schokolade gesalzene Butter Mehl Zucker Backpulver 1 Ei Schokoladenstückchen Rezept: Schmelzen Sie die Butter mit der Schokolade.
5. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, dann fügen Sie die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung hinzu.
6. Fügen Sie dann das Mehl und das Backpulver hinzu.
7. Fügen Sie schließlich die Schokoladenstückchen hinzu.
8. Gießen Sie den Teig in die Mitte eines gebutterten Rings von 16 cm Durchmesser.
9. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15-20 Minuten.
10. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen und genießen!