

Brookie-Kuchen

Ingrédients

- 200g Zartbitterschokolade
- 75g Butter
- 4 Eier
- 40g Zucker
- 60g Mehl
- 125g Butter
- 70g Muscovadozucker
- 70g Kristallzucker
- 1 Ei
- 180g Mehl
- 175g Schokolade in Stücken oder gehackt

Préparation

1. Sie schwanken zwischen einem Brownie und einem Cookie, hier ist das Rezept für Sie!
2. Eine kleine Scheibe dieses Kuchens und beide Gelüste sind gestillt. Natürlich ist es nicht der leichteste oder frischeste Kuchen, aber er ist sehr köstlich!
3. Sie können Trockenfrüchte hinzufügen, wenn Sie möchten, oder ihn im Kühlschrank aufbewahren, um eine frischere Version bei der Verkostung zu haben.
4. Zutaten: Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partner).
5. Ausrüstung: Kastenform Schneebesen Zubereitungszeit: 40 Minuten + Backen + RuhenFür einen Kuchen von 20-22cm: Der Brownie: Zartbitterschokolade Butter 4 Eier Zucker Mehl Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
6. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker.
7. Fügen Sie die Schokoladen- und Buttermischung hinzu, dann das Mehl.
8. Gießen Sie den Teig in eine gefettete und bemehlte Form oder eine Form, die mit Backpapier ausgelegt ist.
9. Der Cookie: Butter Muscovadozucker Kristallzucker 1 Ei Mehl Schokolade in Stücken oder gehackt Vermengen Sie die weiche Butter mit den Zuckern.
10. Fügen Sie das Ei hinzu, dann das Mehl.
11. Beenden Sie mit den Schokoladenstückchen.
12. Verteilen Sie den Cookieteig auf dem Brownieteig (die Menge an Cookieteig ist ziemlich groß, ich habe nicht alles verwendet und den Rest separat gebacken, um nicht eine zu große Dicke zu haben).
13. Das Backen: Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 220°C für 20 Minuten, senken Sie dann die Temperatur auf 180°C und backen Sie für weitere 10 bis 15 Minuten, je nachdem, wie fondant Sie Ihren Kuchen möchten.
14. Lassen Sie abkühlen, dann aus der Form nehmen und genießen!