



## TIPP

BEIM VERWENDEN EINER GRÖßEREN FORM VERKÜRZT SICH DIE BACKZEIT.



DIE BROWNIES SIND IM KÜHLSCHRANK ZUGEDECKT 3-4 TAGE HALTBAR.

# Caotina<sup>+</sup> BROWNIES



Für 12 Portionen



Zubereiten  
mehr als 60 Minuten

## Du brauchst ...

- 180 g Butter
- 170 g Dunkle Kochschokolade, grob gehackt
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Caotina Crème
- 100 g Weissmehl
- 70 g Caotina Pulver Original
- 1 Prise Salz
- 120 g Milkschokolade (z.B. Ovomaltine Schokolade), grob gehackt

## So einfach geht's:

- ♥ Die Butter in einem Topf schmelzen und die Kochschokolade hinzufügen. Unter Rühren die Schokolade schmelzen, den Topf vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- ♥ Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Brownies-Form von 24 × 18 cm mit Backpapier auslegen.
- ♥ Die Eier und den Zucker mit dem Mixer sehr schaumig aufschlagen.
- ♥ Die geschmolzene, abgekühlte Schokolade einrühren und die Caotina Crème hinzufügen.
- ♥ Das Mehl mit Caotina Pulver und Salz mischen und mit einem Gummischaber unter die Masse ziehen. Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat. Zum Schluss die Milkschokolade grob hacken und der Masse hinzufügen.
- ♥ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in der Mitte des Ofens etwa 45 Minuten backen.
- ♥ Die Stäbchenprobe machen. Die Masse sollte innen noch leicht feucht sein.
- ♥ Die Brownies aus dem Ofen holen, leicht abkühlen lassen und noch warm in Würfel schneiden und komplett abkühlen lassen.