|  |  |
| --- | --- |
| **Brownies**  (Tiptopf S. 301) | |
|  | **Mise en place:**   * Mehl, Zucker, weiche Butter, Schokolade, Baumnüsse, Eier, Vanillezucker * Blech mit Backpapier * Handmixer mit Schwingbesen * Teigschaber, Rüstmesser, Kaffeelöffel, Waage, kleine Schüssel, grosse Schüssel, Gratinform, Schneidebrett, Topflappen   **Den Backofen vorheizen.** |
|  | **Baumnüsse hacken:**  Baumnüsse klein hacken.  In eine Schüssel geben. |
|  | **Schockolade schmelzen (TT S. 344):**  Schokolade in die Gratinform legen.  Heisses Wasser dazugiessen, bis die Schokolade bedeckt ist.  Stehen lassen. |
|  | **Butter rühren:**  Butter in die Schüssel geben.  Rühren, bis sich Spitzchen bilden. |
|  | **Eigelbmasse:**  Eier und Zucker beifügen.  Rühren, bis die Masse hell ist. |
| C:\Users\Jacqueline\Desktop\Bilder Bildweiser\IMG_5407.JPG | **Vanillezucker:**  Vanillezucker zugeben. |
| **1**  **2**  **3**  **4** | **Schokolade beifügen:**  Wasser sorgfältig abgiessen.  Schokolade beifügen und kurz verrühren.  Tipp: Ab hier schnell arbeiten! Sonst wird die Schokolade wieder hart. |
|  | **Mehl beifügen:**  Mehl zugeben und mit dem Teigschaber verrühren. |
|  | **Baumnüsse beifügen:**  Die gehackten Baumnüsse zugeben und mit dem Teigschaber verrühren.  Die Baumnüsse gleichmässig verteilen. |
|  | **Masse auf Backblech verteilen:**  Die Masse in der Mitte auf das Backblech geben.  Mit dem Teigschaber zu einem 1 cm dicken Rechteck ausstreichen.  Tipp: 1 cm entspricht der Breite eines Fingers. |
| C:\Users\Jacqueline\Desktop\Bilder Bildweiser\IMG_5514.JPG | **Backen:**  Die Brownies in der Ofenmitte backen.  Tipp: Innen müssen die Brownies feucht sein. Aussen sollten sich Risse bilden. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Schneiden:**  Die Brownies auskühlen lassen (etwa 15 min).  In 2 cm grosse Quadrate schneiden.  Tipp: 2 cm entsprechen der Breite von 2 Fingern. |
| C:\Users\Jacqueline\Desktop\Bilder Bildweiser\IMG_5531.JPG | **Anrichten:**  Die Brownies anrichten. |