

Bier- Brownies



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 PÄCKCHEN ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 180 g BIO SONNE Rohrzucker
- 120 g LANDFEIN Butter
- 100 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre
- 80 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 80 g ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
- 250 ml BURGKRONE Pils Hell
- 1 Prise Salz

Topping:

- 12 PFIFF Brezeln
- 200 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Bier in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze einkochen, bis sich die Flüssigkeit auf ein Drittel reduziert hat.
2. Im Anschluss die Kuvertüre für den Teig zusammen mit der Butter über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Das Ei mit Zucker, Vanillinzucker und der Bierreduktion aufschlagen – Mehl, Salz und Kakao hinzugeben und die Schokoladenmasse unterheben.
4. Ein kleines Backblech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen und den Teig darin verteilen.
5. Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
6. Die Kuvertüre in grobe Stücke hacken und zusammen mit den Mini-Brezeln über den Teig verteilen.
7. Die Brownies für 35 – 40 Minuten backen und vor dem Anschnitt vollständig abkühlen lassen.

