



BeO-Kochtipp

Marronibrownies

Zutaten

| | |
|--------|--------------------------------|
| 200 g | Butter, weich |
| 150 g | Zucker |
| 1 Msp. | Salz |
| 3 | Eier |
| 150 g | dunkle Schokolade, geschmolzen |
| 220 g | Marroni-Püree, aufgetaut |
| 3 EL | Kirsch oder Milch |
| 125 g | Mehl |

Zubereitung

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, Marroni-Püree und Kirsch oder Milch darunter mischen. Mehl dazusieben und darunter rühren. Teig in das mit Backpapier ausgelegte Blech füllen, glatt streichen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Im Blech auskühlen lassen. Zugedeckt an einen kühlen Ort stellen. Zum Servieren Brownie in Würfel schneiden.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk