

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit

Weihnachtliche Brownies

Zutaten: für ca. 130 Stück, 600 Gramm Vollmilch-Kuvertüre, 100 Gramm Margarine, 15 Gramm Creme Fraiche, 4 Eier (M), 350 Gramm Rohrzucker, 100 Gramm Mehl, 200 Gramm gemahlene Mandeln, 100 Gramm gehäutete Mandeln, 50 Gramm Pistazienkerne, weitere 2-3 Esslöffel Pistazienkerne, 150 Gramm Schlagsahne

- Kuvertüre hacken, 300 Gramm Kuvertüre, Fett und Creme Fraiche im Wasserbad unter rühren schmelzen
- Eier und Zucker schaumig schlagen
- Geschmolzene Kuvertüre unterrühren
- Gesiebtes Mehl, gemahlene Mandeln unterrühren
- Ganze Mandeln und 50 Gramm Pistazien unterrühren
- Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech streichen, ca. 32 x 29 cm
- Im vorgeheiztem Backofen Umluft 150 Grad ca. 45 Minuten backen, auskühlen lassen
- Sahne erhitzen, restliche Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen
- Damit die gebackene Kuchenplatte betreichen
- Restlichen Pistazien hacken und darüber streuen
- Anziehen lassen und in 3 x 3 cm große Stücke schneiden