



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Schokoküchlein / Brownie

Zutaten (für 10 Personen):

220 g Schokolade mit 70%
Kakaoanteil
150 g Butter
100 g Zucker
4 Eier
3 EL Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

Backofen / Grill auf 160°C vorbereiten.

Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit Butter und Zucker im Thermomix 5 min bei 50°C schmelzen.

Eier trennen.

Das Eigelb zur Schokomischung geben und unterheben.

Das Mehl untermischen.

Eiweiß mit Salz separat steif schlagen und unter die Schokoladenmischung geben.

In Muffins-Förmchen geben und ca. 25-30 min backen / grillen