

ZUTATEN

BROWNIES:

150g Butter
150g Zartbitterschokolade
3 Eier
300g Zucker
120g Mehl
30g Backkakao
Prise Salz

CREME:

2 Eiweiß
40g Zucker
Prise Salz

S'MORES BROWNIES

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Für die Brownies die Butter mit der Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen und Butter-Schoko-Masse langsam unterrühren. Mehl, Kakao und Salz zusammen mischen und ebenfalls unterrühre
3. Eine ca. 20cm x 20cm große Backform (alternativ auch eine Springform) mit Backpapier auskleiden und den Teig hinein geben. Gut verteilen. Kekse in grobe Stücke brechen und in den Brownie Teig hinein stecken. Brownies für ca. 25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen
4. Für die Creme Eiweiß mit Zucker und Salz zu einer Baisermasse aufschlagen, in eine Spritztüte füllen und auf dem ausgekühlten Brownieboden kleine Tupfer setzen. Mit einem kleinen Küchen Gas Brenner die Tupfer anbräunen, Brownies in Stücke schneiden und noch matschig servieren

REZEPT FÜR: 20CM BACKFORM
DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN



NOTIZEN