

Caramel-Brownie

Rezept

- 1 Brownie – Backmischung
- 100 g flüssige Butter
- 1dl Milch
- 3 Eier

Backmischung zusammen mit der Butter, der Milch und den Eiern in einer grossen Schüssel zu einem glatten Teig verrühren

In die vorbereitete, quadratische Form von zirka 24 cm füllen und zirka 25 Minuten in der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens backen

Herausnehmen, etwas abkühlen aus der Form nehmen und auf dem Gitter kalt werden lassen in Würfel schneiden



Brownie-Backmischung

- 150 g Halbweissmehl
- 2 EL Kakaopulver
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 150 g grobkörniger Rohrzucker
- 100 g weiche Rahmtäfelchen, grob gehackt
- 150 g Schokolade-Würfeli
- 150 g Baumnüsse, grob gehackt

Mehl, Kakaopulver und Salz mischen mit allen restlichen Zutaten schichtweise in das Glas füllen gut verschliessen Rezept beilegen



Auch ein ideales Geschenk zum Mitbringen