

MIGROS

DESSERTS



ZUTATEN

Personen Anzahl

4

150 g Crémant-Schokolade

100 g Milkschokolade

120 g Pekannüsse

80 g gemahlene Mandeln

1 Beutel Bourbon-Vanillezucker

140 g Zucker

80 g Mehl

Was man zusätzlich benötigt:

220 g Butter

6 Eier**1** Prise Salz

Geschenckpackung Brownies

40 min. Dessert Weihnachtsmagazin

Glas zum Verschenken:

Beide Schokoladen getrennt fein hacken. Nüsse grob hacken. Schokoladen, Nüsse, Mandeln, Vanillezucker, Zucker und Mehl schichtweise in ein Glas füllen. Glas verschliessen. Mit dem Rezept verschenken.

1

Backofen auf 170 °C vorheizen. Form mit Backpapier belegen. Inhalt des Glases in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen und heiss in die Schüssel giessen. Mit der Schokoladen-Nuss-Mischung sehr gut verrühren. Eier trennen. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb unter die Schokoladenmasse rühren. Eischnee darunterheben. Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Brownies auskühlen lassen. In kleine Quadrate schneiden.

Fertig!

NÄHRWERTE PRO PORTION

Kalorien 5700 kcal	Eiweiss 106 g	Fett 430 g	Kohlenhydrate 350 g
------------------------------	-------------------------	----------------------	-------------------------------