

# 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

<b>Kalorien</b> 5700 kcal	<b>Eiweiss</b> 106 g	<b>Fett</b> 430 g	<b>Kohlenhydrate</b> 350 g
------------------------------	-------------------------	----------------------	-------------------------------