

Baileys Brownies



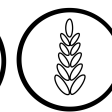
48 Stück



Vorbereitung
30 Min
mit TM 15 Min



20 Min
180°



mit
Gluten



Für Kinder
nicht geeignet



Thermomix®
geeignetes Rezept

250g dunkle Schokolade
220g Butter
5 Eier
1dl Baileys
300g Zucker
1P Vanillezucker
150g Mehl
1Pr Salz
200g Baum- oder
Pekannüsse

Schokolade zerbröckeln und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Kurz kalt stellen. Eier aufschlagen und mit dem Baileys darunterziehen. Zucker, Vanillezucker, Mehl, Salz und Nüsse unterheben und mit einem Rührgerät verrühren.

Alternativ können im Thermomix (TM) die Schokoladenstücke 5 Sekunden auf Stufe 7 zerkleinert werden. Anschliessend 4 Minuten bei 70° auf Stufe 2 zusammen mit der Butter schmelzen.

Eier und Baileys hinzufügen. 20 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Zucker, Vanillezucker, Mehl und Salz dazugeben. 30 Sekunden auf Stufe 4 vermengen. Zum Schluss die Nüsse hinzufügen und 15 Sekunden auf Stufe 4 vermischen.

Backpapier

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, etwa 40x40 cm gross, streichen und bei 180° in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Minuten backen. Anschliessend kühlen lassen und in quadratische Würfel schneiden..

