Spicy brownie



Zutaten

500 g

- 8 g Mehl
- 10 g Butter (zum Einfetten)
- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 125 g hellbrauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 15 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 150 g Patentmehl
- 2 g Salz
- 4 Eier

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Backform einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Boden mit Backpapier bedecken und einfetten. Die Schokolade in Stücke brechen. In einer Pfanne Butter, Zucker und Schokolade auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Regelmäßig umrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen. Rotes Pfefferschotenpüree und Vanillezucker in die Schokoladenmasse einrühren. Patentmehl und Salz in die Schokoladenmasse einrühren. Die Eier unter Rühren hinzufügen. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Auflaufform in die Mitte des Ofens stellen und den Brownie 30-35 Minuten backen.
Den Brownie aus dem Ofen nehmen, wenn die Innenseite sämig ist. Den Brownie ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
Die Seiten abschneiden, ein Gitter auf die Form legen, umdrehen und den Brownie auf das Gitter legen. Das Backpapier entfernen und den Brownie weiter abkühlen lassen. In Stücke schneiden.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000