

Schoko-Bohnen-Brownie mit Stracciatella-Creme

Vegetarisch 40 – 50 Minuten • 1197 kcal • Tag 5 kochen

401



schwarze Bohnen



Schokolade 60%



Weizenmehl



Zucker



Butter



Milch



Frischecreme



Gewürzmischung
„Desserttraum“



Mandeln



Backpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backpapier, 1 Auflaufform, 1 Pürierstab, 1 große Schüssel, 1 Messbecher, 1 Sieb, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 3 – 4 Personen

		3-4P
schwarze Bohnen		380 g
Schokolade 60%		100 g
Weizenmehl 15)		50 g
Zucker		150 g
Butter 7)		40 g
Milch 7)		200 g
Frischecreme 7)		100 g
Gewürzmischung „Desserttraum“		4 g
Mandeln 2)		20 g
Backpulver		4 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	956 kJ/228 kcal	5008 kJ/1197 kcal
Fett	10,2 g	53,5 g
- davon ges. Fettsäuren	5,9 g	30,7 g
Kohlenhydrate	27,5 g	144,3 g
- davon Zucker	19,7 g	103 g
Eiweiß	5,5 g	29 g
Salz	0,41 g	2,17 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **2)** Schalenfrüchte **7)** Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen **22)** Mandeln

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



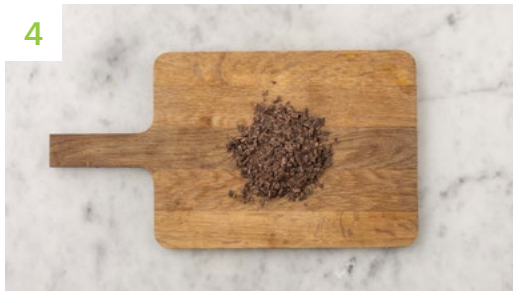
Schokolade schmelzen

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Einen kleinen Topf mit **Wasser*** füllen und zum Kochen bringen.

20 g **Schokolade** und die **Butter** in eine große Schüssel geben, die Schüssel auf den kleinen Topf stellen, Hitze reduzieren und **Butter** und **Schokolade** langsam schmelzen.

Währenddessen eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen.



Schokoladensplitter vorbereiten

Restliche **Schokolade** in feine Splitter hacken.



Teig zubereiten

Mandeln grob hacken.

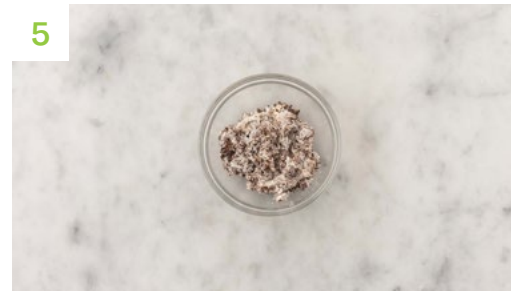
Schwarze Bohnen durch ein Sieb gießen und mit kaltem **Wasser** abspülen.

Bohnen zur **Schokoladen-Butter-Mischung** geben und mit **Backpulver**, 100 g **Zucker** und einer Prise **Salz*** vermengen.

50 ml **Milch** zugeben, **Mehl** untermischen und alles kurz mit dem Pürierstab zu einer feinen **Masse** verarbeiten.

Tipp: Es macht nichts, wenn noch ein paar Bohnen ganz bleiben.

Die **Masse** in die Auflaufform füllen und mit **Mandeln** bestreuen.



Stracciatella-Creme

In einer kleinen Schüssel **Frischecreme**, **Schokoladensplitter**, „Desserttraum“ und 2 EL **Zucker** zu einer glatten **Masse** verrühren.



Brownie backen

Brownie 25 – 30 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Fertigen **Brownie** ca. 10 Min. abkühlen lassen, bevor Du ihn schneidest.

Tipp: Die Backzeit kann je nach Ofenleistung variieren. Der Brownie ist durchgebacken, wenn die Ecken anfangen leicht zu bräunen und die Mitte schön aufgegangen ist.



Anrichten

Brownie portionieren und mit der **Stracciatella-Creme** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

