



Feiner Schokotraum: Zimt-Pflaumen-Brownie mit fruchtiger Preiselbeer-Sahne

Vegetarisch 40 – 50 Minuten • 1196 kcal • Tag 5 kochen

48



Schokolade 60%



Butter



Weizenmehl



Milch



Backpulver



gemahlener Zimt



Schlagsahne



Pflaumenkonfitüre



Wildpreiselbeerenmarmelade

GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backpapier, 1 Auflaufform, 1 hohes Rührgefäß,
3 große Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schokolade 60%	100 g	150 g**	200 g
Butter 7)	60 g	90 g	120 g
Weizenmehl 15)	100 g	150 g	200 g
Milch 7)	100 g**	150 g**	200 g
Backpulver	4 g	6 g**	8 g
gemahlener Zimt	2 g	3 g**	4 g
Schlagsahne 7)	200 ml	300 ml**	400 ml
Pflaumenkonfitüre	40 g	60 g	80 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	50 g	75 g	100 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. 350 g)
Brennwert	1448 kJ/346 kcal	5004 kJ/1196 kcal
Fett	22,1 g	76,4 g
– davon ges. Fettsäuren	14,3 g	49,5 g
Kohlenhydrate	32,4 g	112 g
– davon Zucker	21,2 g	73,2 g
Eiweiß	3,6 g	12,4 g
Salz	0,33 g	1,13 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen

(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 Sieden bringen.

50 g [75 g | 100 g] **Schokolade** grob hacken und mit zwei Drittel der **Butter** in eine große Schüssel geben.

Schüssel auf den kleinen Topf stellen, Hitze reduzieren und **Butter** mit **Schokolade** langsam schmelzen lassen.

Dann die Schüssel vom Topf nehmen und **Schokolade** etwas abkühlen lassen.



Für den Schokoguss

In den kleinen Topf aus Schritt 1 erneut **Wasser*** füllen und zum Sieden bringen.

Restliche **Schokolade** grob hacken und mit restlicher **Butter** in eine große Schüssel geben.

Schüssel auf den kleinen Topf stellen, Hitze reduzieren und **Butter** mit **Schokolade** langsam schmelzen lassen.

Flüssige **Schokolade** auf dem **Brownie** verteilen und trocknen lassen.



Teig zubereiten

In einer zweiten großen Schüssel **Mehl**, **Backpulver**, **Zimt**, 75 g [110 g | 150 g] **Zucker*** und 1 Prise **Salz*** vermengen.

Pflaumenkonfitüre und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Milch** unter die warme **Schokolade** rühren.

Mehlmischung dazugeben und unterrühren.

Eine kleine [mittlere | große] Auflaufform mit Backpapier auslegen und den **Teig** hineinfüllen.



Zum Servieren

Kurz vor dem Servieren in einem hohen Rührgefäß **Schlagsahne** steif schlagen.

Wildpreiselbeermarmelade dazugeben und unterheben.



Brownie backen

Brownie im Ofen 25 – 30 Min. auf mittlerer Schiene backen.

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.

Fertigen **Brownie** auskühlen lassen.



Anrichten

Brownie in 4 [6 | 8] Stücke schneiden und auf Teller verteilen. **Schlagsahne** daneben anrichten.

Tipp: Du kannst den Brownie schon am Vortag backen. Die Sahne dann zum Servieren frisch schlagen und 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>

