



SCHOKOLADEN-BROWNIES MIT SAHNETOPPING

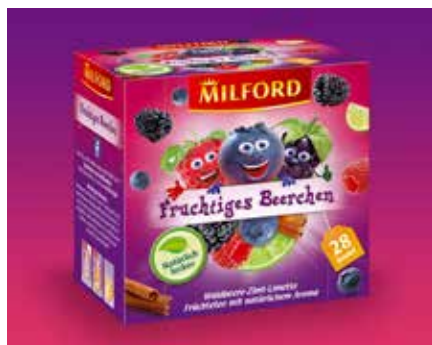
ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À CA. 150 ML

7 Teebeutel MILFORD Fruchtiges Beerchen
 250 ml Sahne
 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
 150 g Schmand
 75 g gehackte Haselnüsse
 250 g weiche Butter
 300 g Zartbitterschokolade
 200 g Zucker

4 Eier
 150 g Mehl
 1 TL Backpulver
 75 g gemahlene Haselnüsse
 1/2 Glas Schattenmorellen
 Fett für Form
 3 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

Für das Sahnetopping 4 Beutel MILFORD Fruchtiges Beerchen mit 150 ml erhitzter Sahne aufgießen, 10-12 Minuten ziehen lassen, 60 Minuten kalt stellen, mit Vanillezucker steif aufschlagen, mit Schmand verrühren und kalt stellen. Die übrig gebliebenen Beutel MILFORD Fruchtiges Beerchen mit der restlichen erhitzten Sahne aufgießen, 10 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel entfernen. Gehackte Nüsse in einer beschichteten Pfanne kurz rösten. Hier gut aufpassen, sie werden schnell dunkel. Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen, etwas auskühlen lassen, Zucker und Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und mit gemahlene und gehackten Nüssen sowie der Tee-Sahne unterrühren. Für noch mehr Frucht die Schattenmorellen abtropfen lassen, unter den Teig heben, Teig in eine ofenfeste, rechteckige, gefettete Form (ca. 25 x 30cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) circa 25-30 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen. Die schokoladige Pracht muss jetzt nur noch mit etwas Ahornsirup beträufelt werden, dann geht es ans Servieren. Dafür einfach 18 Stücke schneiden, Sahnetopping dazugeben und genießen!



ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 35-40 Minuten
 Backzeit: ca. 25-30 Minuten
 Kühlzeit: ca. 60 Minuten

Abdruck Honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise.
 Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Pressekontakt: Public Relations · Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG
 Bosteler Feld 6 · 21218 Seevetal · Tel.: +49 4105 504-0 · Fax: +49 4105 624-480 · E-Mail: pr@LSH-AG.de · www.OTG.de