swissmilk

Ingwerbrownies

Zutaten

Für 1 ofengrosses Blech, halb gefüllt, oder 1 Blech von 35 x 21 cm
Für 70-75 Stück

Alufolie zum Abtrennen
Backpapier für das Blech

300 g Butter
250 g dunkle Schokolade, zerkleinert
4 Eier
200 g Zucker
75 g kandierter Ingwer, fein gehackt
200 g Mandeln, gehackt
225 g Mehl

Garnitur:
Kakaopulver
50 g kandierter Ingwer, in Stückchen geschnitten
30-40 g dunkle Schokolade, flüssig

Zubereitung

1. Butter und Schokolade unter mehrmaligem Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, leicht auskühlen lassen. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Schokoladenmasse darunterrühren. Ingwer und Mandeln dazumischen. Mehl dazusieben, darunterrühren.
2. Masse auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 18-22 Minuten backen. Die Brownies sollen innen noch sehr feucht sein.
4. Leicht ausgekühlt vom Rand lösen, mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen, in Würfel von etwa 3 x 3 cm schneiden, auskühlen lassen.
5. Für die Garnitur Brownies mit Kakaopulver bestäuben. Je ein Ingwer-Stückchen auf einer Seite in die Schokolade tauchen, auf die Brownies kleben, trocknen lassen.

Kandierter Ingwer ist in Reformhäusern und bei Merkur erhältlich.
Ofengrosses Blech um die Hälfte verkleinern: Einen Streifen Alufolie, der etwa 10 cm länger als das Blech breit ist, zweimal der Länge nach falten. Den so entstandenen vierfachen Alustreifen L-förmig in die Blechmitte stellen. Zur Fixierung die überstehenden Enden umklappen. Ein Backpapier auf die Grösse der Form zuschneiden, hineinlegen. Alustreifen von hinten her zusätzlich- zum Beispiel mit einer leeren Cakeform - fixieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 96 kcal, 2g Eiweiss, 6g Fett, 8g Kohlenhydrate.