



Toffifee Black & White-Brownies

Es gibt Toffifee White Chocolate Fans in deiner Familie, ihr mögt den Klassiker aber genauso sehr? Mit diesem Brownies-Rezept müsst ihr euch nicht entscheiden und könnt die volle Toffifee-Power in Form von saftigen Küchlein genießen!

Zutaten:

für 16 Portionen:

für den Teig:

- 150 g Butter
- 200 g Zartbitterschokolade (70%)
- 3 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 150 g weißer Zucker
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Vanilleextrakt
- ¼ TL Salz
- 8 Toffifee Standard, gehackt
- 8 Toffifee White Chocolate, gehackt

für das Topping:

- 50 g weiße Schokolade
- 7 Toffifee Standard

Gesamtzeit:

80 Min

Davon aktiv:

30 Min

Schwierigkeit

Einfach

Und so geht's:

1. Die Butter und die Zartbitterschokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Die beiden Zutaten über einem Wasserbad zu einer glatten Mischung schmelzen. In einer separaten Schüssel die Eier mit dem braunen und dem weißen Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung vorsichtig unter die schaumige Ei-Zucker-Mischung heben. Das Mehl, das Vanilleextrakt und das Salz hinzufügen und alles miteinander vermischen.
3. Acht Toffifee Standard und acht Toffifee White Chocolate grob hacken. Die gehackten Toffifee unter die Masse
4. Den Backofen vorheizen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft). Eine quadratische Backform (20 cm) mit Backpapier auslegen und die Mischung in die vorbereitete Form gießen.
5. Die Brownies im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen, bis die Mitte beginnt fest zu werden, aber noch ein bisschen weich ist.
6. Die Brownies in der Form abkühlen lassen und parallel die weiße Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel in einem Wasserbad schmelzen.
7. Nach dem Abkühlen die Brownies mit der geschmolzenen weißen Schokolade beträufeln und mit den restlichen Toffifee Standard und Toffifee White Chocolate dekorieren, fertig!

