

Schoko-Bohnen-Brownie mit Stracciatella-Creme

Vegetarisch 40 – 50 Minuten • 1190 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

Los geht's

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Wasser*

Kochutensilien

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

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4P
schwarze Bohnen	380 g
Schokolade 60% 7) 11)	100 g
Weizenmehl 15)	50 g
Zucker	150 g
Butter 7)	40 g
Milch 7)	50 g**
Frischcreme 7)	100 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	4 g
Mandeln 2) 22)	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. 450 g)
Brennwert	1109 kJ/265 kcal	4978 kJ/1190 kcal
Fett	12,3 g	55,3 g
– davon ges. Fettsäuren	7,1 g	32 g
Kohlenhydrate	31,4 g	141 g
– davon Zucker	22,1 g	99,3 g
Eiweiß	5,9 g	26,5 g
Salz	0,47 g	2,11 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) **11)** Soja **15)** Weizen **22)** Mandeln

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

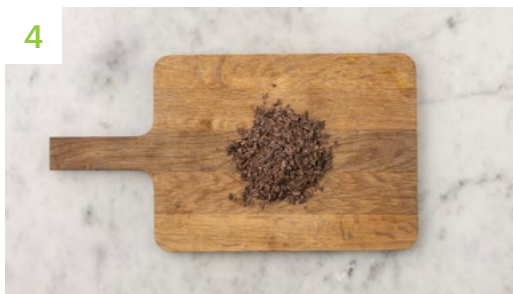


Schokolade schmelzen

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.

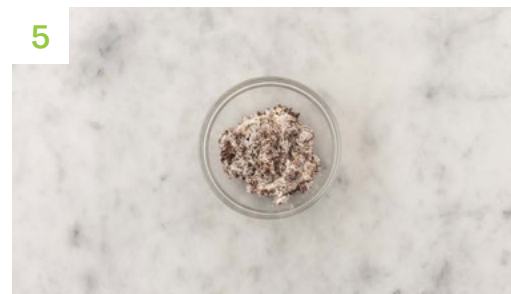


Teig zubereiten

Mandeln grob hacken.

Schwarze Bohnen durch ein Sieb abgießen und mit kaltem **Wasser** abspülen. **Bohnen** zur **Schokoladen-Butter-Mischung** geben und zusammen 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. Die Masse in die Auflaufform füllen und mit **Mandeln** bestreuen.

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



Stracciatella-Crème

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



Brownie backen

Brownie 25 – 30 Min. auf mittlerer Schiene backen. Den 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>

