

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

## 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**
Frischecreme 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!)



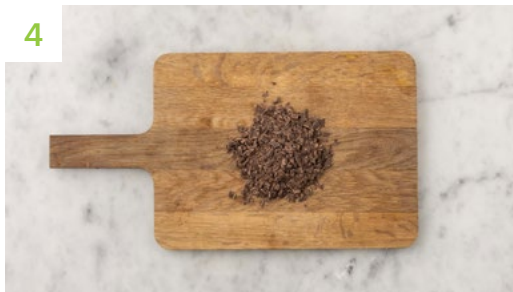
### Schokolade schmelzen

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.

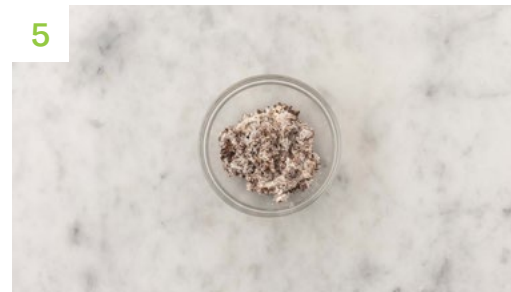
**Schwarze Bohnen** durch ein Sieb abgießen und mit kaltem **Wasser** abspülen.

**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.

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

Die **Masse** in die Auflaufform füllen und mit **Mandeln** bestreuen.



### Stracciatella-Creme

In einer kleinen Schüssel **Frischecreme**, **Schokoladensplitter**, „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>

