

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!)



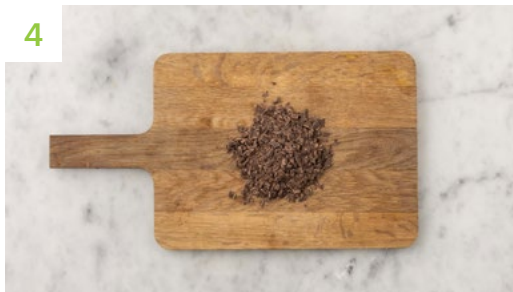
Schokolade schmelzen

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.

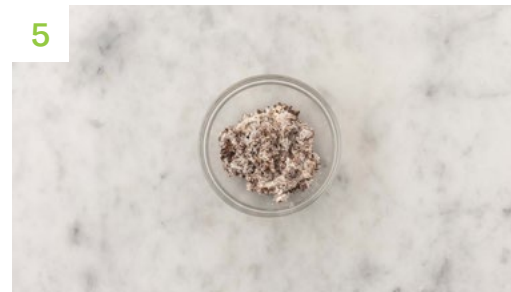
Schwarze Bohnen durch ein Sieb abgießen und mit kaltem **Wasser** abspülen.

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>

