


Ariane Fries
Vertrieb

Hanni Henniger
Auftragsabwicklung







- 
1. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker schlagen wir sehr schaumig auf.
 2. Die flüssigen Zutaten vermengen wir und rühren sie vorsichtig unter. Dann geben wir alle trockenen Zutaten mit der gehackten Schokolade dazu.
 3. Die zähflüssige Masse geben wir in eine Backform (für gleich große Stücke eine Brownie-Backform verwenden).
 4. Die Birnen-Stücke verteilen wir erst nach dem Einfüllen des Teiges und geben zusätzlich noch Back-Schokoperlen darüber.
 5. Im vorgewärmten Backrohr bei 175 Grad backen wir die Brownies für ca. 35 Minuten.

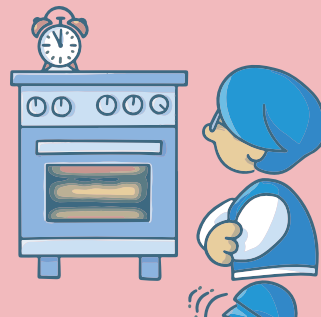


Tipp für Dich

Mache unbedingt die Nadelstichprobe, denn jeder Ofen heizt anders!



- 
- 
- 2 Eier Gr. XL
 - 150 g **Kristallzucker**
 - 1 Packung **Vanille-Zucker**
 - 180 g **Weizenmehl** Typ 480 oder 550
 - 6 g **Backpulver**
 - 40 g **Kakao**
 - 100 g **Bitterschokolade**, gehackt
 - 90 ml **Öl**
 - 120 ml **Milch**
 - 1 Dose eingelegte **Birnen** (6 Stk.)
 - Back-Schokoladenperlen** (optional zum Drüberstreuen)



Weihnachtlicher

Birnen-Brownie

