



Benötigte Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 100 g | dunkle Schokolade (geschmolzen) |
| 100 g | Vollmilchschokolade (geschmolzen) |
| 5 | Eier |
| 300 g | Zucker |
| 100 g | Öl |
| 1 Msp. | Salz |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 20 g | Kakao |
| 150 g | Mehl |
| 1 Becher | Premium Schlagobers |
| 1 TL | Zimt |

Weihnachtsdessert Brownie-Sterne

Anleitung

1. Mehl, Zucker, Eier mixen.
2. Dann Salz, Backpulver, Vanillezucker und Öl hinzufügen und weitermixen.
3. Zum Schluss die Schokolade dazugeben und noch einmal durchmischen.
4. Die Masse in eine gefettete Auflaufform gießen und bei 160 Grad für ca. 35 Minuten backen.
5. Danach abkühlen lassen und mit einem Keksausstecher Sterne ausstechen. Serviert werden die Browniesterne mit Zimtobern.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten