

BACKMISCHUNG FÜR WEIHNACHTSBROWNIES

Aus meinem Thermomix

Zubereitungszeit 10 Min

So wird's gemacht:

Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 8 zerkleinern und in zwei Schraubgläser füllen. Mandeln in den Mixtopf geben, 8 Sek/Stufe 6 zerkleinern und auf die Schokolade schichten. Die übrigen trockenen Zutaten weiter übereinanderschichten und verschließen.

Bereite eine Rezeptkarte vor, beschrifte sie mit den weiteren Zutaten und folgenden Arbeitsschritten:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
250 g Margarine, 30 g Milch und 4 Eier in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 4 schaumig schlagen.
Backmischung zugeben und weitere 40 Sek/Stufe 4 vermischen.
Den Teig in die Brownie-Form füllen, 20 Min backen und abgekühlt servieren.



ZUTATEN:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 120 g Mandeln
- 100 g Zucker
- 50 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 80 g Dinkelmehl

- 250 g Margarine
- 30 g Milch
- 4 Eier

Gutes Gelingen, Deine Melli