

# Zubereitung

## Brownie-Backmischung



### Nährwert pro Stück:

197 kcal  
F 11 g  
Kh 21 g  
E 3 g

ca. 20Min  
8 Personen

### Brownie-Backmischung

- 150 g **Halbweissmehl**
- 2 EL **Kakaopulver**
- 0.5 TL **Backpulver**
- 0.25 TL **Salz**
- 150 g **grobkörniger Rohzucker**
- 200 g **weiche Rahmtäfel** (z. B. Lächerli Huus), grob gehackt
- 150 g **Couverture-Drops** oder dunkle Schokolade, in Würfeli
- 150 g **Pekannüsse**, grob gehackt

### Caramel-Brownies

- 1 **Brownie-Backmischung**
- 100 g **Butter**, flüssig
- 1 dl **Milch**
- 3 **Eier**

### Und so wirts gemacht:

1. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen, mit allen restlichen Zutaten schichtweise in das Glas füllen, gut verschliessen. Rezept für die Caramel-Brownies beilegen.

### Und so wirts gemacht:

2. Backmischung in eine Schüssel geben, mischen. Butter, Milch und Eier verrühren, begeben, zu einem glatten Teig rühren, in die vorbereitete Form füllen.
3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf einem Gitter auskühlen, in Würfel schneiden.

**Form:**

Für 1 Einmachglas von ca. 1 Liter

**Form:**

Für eine quadratische Springform von ca. 24 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

**Menge:**

Ergibt ca. 24 Stück

**Haltbarkeit:**

in einer Dose gut verschlossen kühl und dunkel ca. 1 Woche.