



Supersüße Toffifee-Brownies zum Jahresabschluss

Description

Zum Abschluss dieses irren Jahres habe ich ein süß-klebriges Zuckerchen für euch: Toffifee-Brownies aus... naja, fast nur Vollmilchschokolade ? Futter für die Seele, sozusagen. Und verbunden mit der Hoffnung, dass wir 2021 alle wieder etwas mehr zu lachen haben. Denn so ein bisschen anstrengend war/ist Corona für uns alle irgendwie, oder?

Die gute Nachricht ist: Schokolade hilft ja fast immer. Bestimmt auch ein bisschen gegen das Virus ? Das einfache Rezept habe ich bei [Instagram](#) gefunden.



es



Vollmilch-
Brownies



default watermark



für den süßen Zahn



supersüße Brownies



supersüßes Toffifee-Gebäck

Zutaten

250 g Vollmilkschokolade // 125 g Zartbitterschokolade // 65 g Butter // 30 g Doppelrahmfrischka?se // 3 Eier // 115 g Zucker // 145 g Mehl // 1/2 TL Salz // Toffifee nach Belieben

Zubereitung

- Ein Backblech (ca. 20 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

- *Beide Schokosorten mit Butter und Frischkäse zusammen langsam schmelzen und danach etwas abkühlen lassen (ich habe es ganz vorsichtig in der Mikrowelle gemacht).*
- *Eier und Zucker mit dem Handmixer ein paar Minuten lang hell-cremig aufschlagen, dann die flüssige Schokomasse untermischen.*
- *Mehl und Salz mischen, das dann unter die flüssige Masse heben.*
- *Schokomasse im Backblech verteilen, mit Toffifee belegen und das Ganze für ca. 20 Minuten backen.*
- *Abkühlen lassen, in Stücke schneiden, genießen.*

Wie die Brownies schmecken? Guckt euch die Bilder und die Zutatenliste an ? – das hier ist ein klebrig-kompakter Schoko-Zucker-Schock! Also nix mit fudgy oder fluffig, eher Richtung Schoko-Toffees oder so. Schwer zu erklären, aber ihr wisst sicher, was ich meine ? Kurz: Euer Zahnarzt wird sich freuen!

Ich persönlich finde richtig [schlotzige Brownies aus dunkler Schokolade](#) insgesamt besser, aber einen Versuch sind die Toffifee-Brownies auf jeden Fall wert, denn Fakt ist: Sie versüßen 2020 im Nachhinein!

Kommt gut ins neue Jahr – bei mir geht es hier schokoladig weiter, versprochen! ?

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Schokolade
4. Toffifee

Date Created

30. Dezember 2020

Author

schokohimmel