



Weihnachtliche Brownies verfeinert mit Schokolade und Himbeeren

Einfach zubereitet und ideal zum Verschenken

Zutaten für 3 - 4 Personen
(alle im gooods-Shop erhältlich)

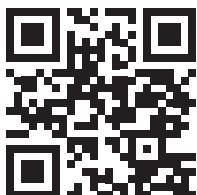
- Brownie Backmischung (Dr. Oetker)
- 2 Eier
- 0.5 dl Milch
- etwas Schokolade zum Verfeinern
- Milchcreis als Topping
- Himbeeren zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen: auf 160°C (Ober-/Unterhitze).
2. In einer Schüssel die Brownie-Mischung, 2 Eier und Milch zusammengeben.
3. Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Die Lindt-Schokolade grob hacken und unter den Teig mischen.
5. Teig in eine eingefettete Form geben.
6. 20 Minuten bei 160°C backen.
7. Die Brownies auskühlen lassen.
8. Mit frischen Himbeeren und etwas Milchcreis dekorieren.

Tipp: Alternativ können als Topping auch Erdbeeren verwendet werden.

Rezept kreiert durch @[Tanja](#)



gooods App
downloaden
und profitieren!

gooods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich
gooods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur
www.gooods.ch

gooods.
365 Tage frisch einkaufen