



Brownie Cookie XXL

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	200 g
Zucker	130 g
Brauner Zucker	100 g
Salz	
Tonkabohnenpaste	1 TL
Eier	2 St.
Schokolade, Zartbitter	200 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	0.75 TL
Kakaopulver	40 g
Chocolate Chunks, zartbitter	50 g
Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	50 g
Erdbeeren, tiefgekühlt	400 g
Zitronensaft	1 EL
Vanilleextrakt	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST
Küchenmaschine

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und fette eine Backform mit Backtrennspray. Hier kannst du eine Gusseisenpfanne oder einen Tortenring oder eine Springform verwenden.

2. Brownie-Teig

Verrühre die weiche Butter mit 80 g Zucker, dem Rohrzucker, Salz und der Tonkapaste in etwa 3-4 Minuten weiß cremig. Füge die Eier dann einzeln hinzu und rühre jedes Ei etwa 30 Sekunden ein. Brich die Zartbitterschokolade in grobe Stücke und schmilz sie in der Mikrowelle oder über einem warmen Wasserbad. Gib die flüssige Schokolade mit zur Butter-Ei-Masse und rühre sie ein. Vermische das Mehl mit Backpulver und Kakao und rühre es mit in den Teig. Der Teig ist relativ fest. Verteile den Teig in der gefetteten Pfanne, er muss nicht bis zum Rand gehen und forme ihn zu einem großen Cookie. Hacke die Macadamia-Nüsse grob und streue sie mit den Schoko-Chunks über den Teig.

Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

3. Cookie backen

Backe den XXL Cookie im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für etwa 30 Minuten und bereite in der Zwischenzeit die Erdbeersoße zu. Nimm den Cookie aus dem Ofen und lasse ihn etwas abkühlen.

Tipp: Der Brownie Cookie ist dann in der Mitte noch leicht chewy (weich), wenn du ihn ganz knusprig magst, musst du die Backzeit etwas verlängern.

4. Erdbeersoße

Verrühre die Erdbeeren mit dem Zitronensaft, 50 g Zucker und Vanilleextrakt in einem Topf und lasse sie Masse aufkochen. Zerdrücke die Beeren mit einem Whacker oder zerkleinere sie mit einem Pürerstab. Lasse die Soße etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit leicht verdunstet ist und fülle sie dann in ein Gefäß zum Servieren um.

5. Servieren

Serviere den Brownie Cookie und die Soße nach Belieben kalt oder warm. Auch eine Kugel Vanilleeis passt sehr gut dazu. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	357 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	20 g