



Brownie Cookies



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + ca. 40 Min. Gefrier-, Backzeit

pro Portion: 1888 kJ, 451 kcal, 62,4 g Kohlenhydrate, 5,6 g Eiweiß, 21,1 g Fett, 76 mg Cholesterin, 2,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Brownies und Cookies waren gestern. Heute gibt's Brookies! Also von beidem das Beste: Knuspriger Keksteig trifft zartschmelzende Schoko Ganache und garantiert deinen Geschmack! Für die Schoko-Sahnecreme mischt du klein gehackte Voll- und Zartbitterschokolade mit erwärmter Sahne. Mit einem Spritzbeutel spritzt du kleine Schokotaler auf ein Backpapier und frierst diese ein. In der Zwischenzeit bereitest du den Keksteig aus Mehl, Kakopulver, Butter, Zucker, Eiern und geschmolzener Schokolade vor. Pro Keks nimmst du eine kleine Teigmenge, teilst diese, legst einen Ganache-Taler dazwischen und formst daraus eine Kugel. Jetzt noch kurz in bunte Streusel getunkt und ab in den Ofen. Fertig sind die mega lecker schokoladigen Brownie-Cookies.

Step 1:

Als erstes kannst du für die Ganache beide Schokoladensorten hacken und in eine Schüssel geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann die Sahne in einem kleinen Topf erwärmen, nicht kochen lassen. Nun über die gehackte Schokolade gießen und ca. 30 Sekunden ruhen lassen. Dann mit dem Schneebesen langsam rühren, bis die Sahne vollständig eingearbeitet ist. Abkühlen lassen, bis die Ganache eine dicke Konsistenz hat, dabei die Masse mehrmals umrühren, damit sie gleichmäßig abkühlt. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und Kreise auf das Backblech spritzen. Dann einfrieren, bis sie vollständig ausgehärtet sind.

Step 2:

Als nächstes kannst du für den Keksteig Mehl, Kakaoapulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel verrühren und beiseitestellen. Die Schokolade hacken und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. Beiseitestellen und leicht abkühlen lassen. Nun die Butter und beide Sorten Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät auf hoher Stufe schlagen, bis die Masse hell und etwas schaumig ist. Anschließend die Eier einzeln hinzufügen, bis jedes Ei vollständig eingearbeitet ist. So lange rühren, bis die Farbe leicht aufgehellt ist. Dann kannst du die Vanillepaste unterrühren.

Step 3:

Nun kannst du die lauwarne Schokolade hinzugeben und bei niedriger Geschwindigkeit mischen. Dann fügst du die trockenen Zutaten hinzu und knetest sie auf niedriger Stufe ein. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen, bis der Teig gerade so fest ist, dass man ihn bearbeiten kann.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig dann mit den Händen in zwei kleine Kugeln teilen und die Teigkugeln flach drücken. Wenn der Teig klebrig ist, kannst du die Handflächen vorher leicht mit Mehl bestäuben. Einen Klecks gefrorene Ganache in die Mitte einer flachgedrückten Teigkugel geben, dann eine zweite flachgedrückte Teigkugel daraufsetzen. Mit den Händen die Ränder um die Ganache herum versiegeln und leicht zu einer abgeflachten Kugel rollen.

Step 5:

Zuletzt die bunten Streusel in eine kleine Schüssel geben und die Oberseiten der Teigkugeln in die Streusel drücken, dann umdrehen und auf das Backblech legen, wobei zwischen den Keksen ca. 3 cm Platz bleiben sollte. Diesen Vorgang kannst du mit dem restlichen Teig wiederholen und die Ganache-Stücke in der Zwischenzeit wieder in den Gefrierschrank legen. Dann die Kekse für ca. 9 bis 11 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten lang auf dem Blech abkühlen lassen. Danach können die Kekse auf einem Gitterrost vollständig abkühlen

Zutaten

Für die Ganache:

50 g	Vollmilch-Schokolade
50 g	Zartbitter-Schokolade
60 ml	Sahne

Für die Cookies:

250 g	Weizenmehl
40 g	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
110 g	Zartbitter-Schokolade
170 g	zimmerwarme Butter
220 g	brauner Zucker
100 g	weißer Zucker
2	Eier (Größe M), zimmerwarm
2 TL	Vanillepaste
1 Pck.	bunte Streusel

Sonstiges:

Spritzbeutel mit runder Tülle
