limoncino

www.limoncino-giulietta.ch
info@limoncino-giulietta.ch
facebook.com/limoncino-giulietta

BROWNIES MIT NOCINO CRÈME

Brownies:
100g Zartbitter Schokolade
70g geschmolzene Butter
30ml Nocino
40g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
30g Kakaopulver
20g Mehl
30g Walnüsse, fein gehackt

Nocino Crème:
60ml Schlagsahne
1 EL Nocino
1 TL Puderzucker

Zubereitung
ca. 60min

Brownies:
So kannst Du dir ganz einfach einen Brownie Teig zubereiten:

1. Zuerst wird die Schokolade kleingehackt und zusammen mit der Margarine eingeschmolzen. Hierfür habe ich eine Schüssel über ein Wasserbad gestellt und das Ganze vorsichtig glatt gerührt.

2. Danach muss die Schüssel mit der Schokolade vom Wasserbad genommen und der Nocino , der Zucker, sowie eine Prise Salz untergerührt werden.

3. Anschließend verquirlst Du die Eier in einer separaten Tasse und gibst alles zur Schokoladenmasse. Um einen homogenen Teig zu erhalten, müssen die Eier gut eingerührt werden.

4. Im finalen Schritt wird das Kakaopulver und das Mehl untergehoben.

5. Der glatt gerührte Schokoteig kommt nun in eine Form und wird mit einer Hand voll kleingehackter Walnüsse bestreut. Abschließend backen die Brownies für etwa 25 bis 30 Minuten bei 175°C (Umluft/ vorgeheizt) im Backofen.

6. Der fertiggebackene Schokoladenteig muss nur noch etwas abkühlen und kann dann in gleich große Brownies geschnitten werden.
Zum Backen kann eine Cakeform verwendet werden, die mit Backpapier ausgelegt wird. Natürlich kannst Du auch eine Auflaufform nehmen.

Nocino Crème:
7. Für die Nocino Creme Sahne steif schlagen und mit Nocino und dem Puderzucker süssen. Anschliessend zu den Brownies servieren.