



Nikolaus-Brownies

(60/20er Blech)

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Masse:</u> KESSKO FF für Brownies KESSKO FF für Gewürzfix Speiseöl Vollei Wasser	1000 g 50 g 250 g 250 g 150 g	Alle Zutaten im mittleren Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 3 Minuten laufen lassen
<u>Baiser:</u> KESSKO Schnee-Fix Wasser, leicht erwärmt Zucker KESSKO Classic Aroma Tonkabohne	40 g 250 g 450 g 5 g	Schnee-Fix, Classic Aroma Tonkabohne im warmen Wasser glatrühren, im schnellen Gang laufen lassen 2/3 des Zuckers portionsweise dazugeben und zu Schnee schlagen, letztes Drittel von Hand unterheben.

Herstellung:

Die Brownie-Masse in ein Blech füllen, glatt streichen und backen.

Etagenofen: 190°C (80%) Ober- und Unterhitze, Zug geöffnet

Backzeit: ca. 25 min.

Die Brownies kurz stehen lassen, dann eine dünne Schicht Baiser auftragen, glattstreichen und flämmen. Die Baiserdecke in die gewünschte Größe einteilen und restliche Baiser mit Sterntülle auf die Stücke dressieren und flämmen.

Etagenofen: 240°C (100 %) Oberhitze, 180°C Unterhitze (80 %) mit Unterblech, Zug geöffnet

Backzeit: ca. 4 min.

Nach dem Auskühlen dünn mit Süßem Schnee absieben und mit rotem und grünem Dekorzucker bestreuen.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.