



## Rotwein-Brownies

(1 x 60 x 20 cm Blech)

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Masse:</u> <b>KESSKO</b> Schoko-Muffins Vollei Butter Rotwein <b>KESSKO</b> Schokosplitter HB <b>KESSKO</b> MMB Zimt Orange <b>KESSKO</b> Gewürzfix Pecannüsse, grob gehackt	400 g 150 g 150 g 230 g 40 g 120 g 50 g 80 g	Alle Zutaten im langsamen Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 4 Minuten laufen lassen
<b>KESSKO</b> Chocovari <b>KESSKO</b> Pistazien, ganz, enthäutet, geröstet <b>KESSKO</b> Mandeln, gestiftet, geröstet	400 g 20 g 20 g	
<b>Etagenofen:</b> 190°C (80%), Zug geschlossen <b>Konvektomat:</b> 150°C, trockene Hitze <b>Backzeit:</b> ca. 25 min. nach dem Backen und Auskühlen mit <b>KESSKO</b> Süßem Schnee dünn besieben.		
<u>Herstellung:</u> Die Masse in ein Blech füllen, glatt streichen. Nach dem Auskühlen und Backen, mit <b>KESSKO</b> Chocovari bestreichen und mit den Mandeln und Pistazien bestreuen, auf betriebsübliche Größe schneiden.		



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.