

Backmischung für 6 große oder 12 kleine Brownies Zubereitung 5 Minuten, Backzeit ca. 25 Minuten

Für 1 Springform (Ø 26 cm) oder 1 Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)

Zubereitung mit Milch & Ei

Sie geben dazu:

200 g Butter, 2 Eier und 100 ml Milch

- 1) Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 175 °C (Gasstufe 3) vorheizen.
- 2) Inhalt der Packung in eine Schüssel geben.
- 3) Mit 200 g weicher Butter und 2 Eiern verrühren. Danach langsam 100 ml Milch unterrühren.
- 4) Die Masse in der Backform verteilen und glatt streichen.
- 5) Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.
- 6) Gut auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Vegane Zubereitung

Sie geben dazu:

150 g weiche Margarine, 2 gestr. TL Johannisbrotkernmehl (oder 2 gestr. EL Sojamehl), 100 ml Wasser oder Sojadrink

- 1) Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 175 °C (Gasstufe 3) vorheizen.
- 2) In einem Topf 150 g Margarine auflösen und 100 ml kaltes Wasser oder Sojadrink dazugeben.
- 3) Die Brownie-Mischung in eine Schüssel geben und 2 gestrichene Teelöffel Johannisbrotkernmehl oder 2 gestrichene Esslöffel Sojamehl untermischen.
- 4) Die Margarine-Wasser-Mischung dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
- 5) Die Masse in der Backform verteilen und glatt streichen.
- 6) Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.
- 7) Gut auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Brownie-Variationen

Double-Chocolate

100 g Schokotropfen oder gehackte Schokolade dazugeben.

Extra-Chewy

2 Esslöffel Zuckerrübensirup unterrühren.

Schoko-Muffins Die Brownie-Mischung mit 4 Eiern, 200 g weicher Butter, 2 Teelöffeln Backpulver und 50 g Stärke verrühren. Die Masse in ca. 15 Muffin-Förmchen verteilen und bei 175 °C ca. 25 Minuten backen.

Schokokuchen Wie Schoko-Muffins. Die Masse in eine Kastenform (26 cm) oder Gugelhupfform füllen und bei 175 °C ca. 60 Minuten backen.

Der Klassiker

120 g gehackte Walnüsse unterheben.

Die Fruchtigen

1 geschnittene Banane dazugeben.

Bio Brownies, glutenfrei Backmischung

Dunkler Rührteig mit Schokostückchen

Zutaten

Rohrohrzucker*, Maisstärke*, Schokoblätter Zartbitter* 15% (Rohrohrzucker*, Kakao-masse*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*), Reisvollkornmehl*, Kakao-pulver* 8%, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Meersalz, Vanille*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann produktionsbedingt Spuren von Milchproteinen enthalten.

laktosefrei*

Nährwerte

100 g Backmischung enthalten durchschnittlich:

Energie: _____ 1663 kJ/393 kcal
Fett: _____ 5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren: _____ 3,0 g
Kohlenhydrate: _____ 81 g
davon Zucker: _____ 54 g
Ballaststoffe: _____ 4,4 g
Eiweiß: _____ 4,1 g
Salz: _____ 0,19 g
*Laktosegehalt: _____ <0,1 g / 100 g



DE-ÖKO-007
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



DE-018-059



Hergestellt in Deutschland.
Bitte kühl und trocken lagern.
Mindestens haltbar bis: siehe Boden

Bauck GmbH
Duhowitz 4 • 29571 Rosche
info@bauckhof.de • www.bauckhof.de
Kundenservice (10–15 Uhr) 05803-9873-72

e400 g