



# BROWNIE

your  surprise



### Selbst hinzufügen

- 100 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- Backpapier
- Brownie Backform



### Zubereitung

- Backofen vorheizen 175°C Heißluft Ofen, Elektroofen 190 °C, Gas Stufe 3-4
- Eier und Sonnenblumenöl zum Backmix geben
- Wenn der Zucker in der Flasche stecken bleiben sollten, bitte Wasser hinzufügen.
- Alles ein paar Minuten mit dem Handmixer (höchste Stufe) zu einem glatten Teig verrühren
- Brownie-Backform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen
- Brownies circa 25 Minuten backen
- Brownies abkühlen lassen, schneiden und genießen

### Zutaten

Weizenmehl (Gluten), weißer und brauner Bastardzucker (Mischzucker mit Invertzucker, Karamell), Kakaopulver, 10% Zartbitterschokoladen-stückchen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Dextrose, Sojalecithin). 8% weiße Schokoladenstückchen (Zucker, Voll- und Magermilchpulver (Lactose) , Kakaobutter, Sojalecithin, natürliche Vanillearomen), Salz. Kann Spuren von Allergenen aufweisen.

### Nährwerte pro 100 gr gebackenes Produkt

1736 kJ/414,4 kcal, 20,7 g Fett davon 4,8 gesättigtes Fett, 48,8 g Kohlenhydrate davon 36,1 g Zucker, 6,5 g Eiweiß, 0,6 g Salz

### Netto Gewicht

390 Gramm E

Trocken bewahren. Mindestens haltbar bis: siehe Aufkleber