

Foodtrend-Rezepte



Blondies

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 50

Muffin-Masse

..... 0,625 kg	Muffin Soft RSPO MB
..... 0,315 kg	Vollei
..... 0,315 kg	Rapsöl
..... 0,065 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Persi-Füll RSPO SG
..... 0,300 kg	Quark (Magerstufe)
..... 0,150 kg	Schoko-Chunks white

- ▶ Alle Zutaten bis auf die Chunks im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Zum Schluss Chunks kurz unterlaufen lassen.

Cookie-Teig

..... 0,280 kg	American Cookie
..... 0,100 kg	Butter
..... 0,015 kg	Wasser
..... 0,050 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa

- ▶ Teig herstellen, zu einer 25 cm lange Rolle formen, kalt stellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Scheiben auf die Brownie-Masse legen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Trendgebäck für süße Momente

#MartinBraunTrendsetter