

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM<sup>+</sup>

VON MUNZ & MINOR



## *Unsere besten Schoggirezepte* **MUNZ DOPPEL-SCHOGGI BROWNIEKUCHEN**

Vor- und Zubereitungszeit: 20 Min.  
Backen: 15-20 Min.

### Zutaten:

200 g Munz Edelbitter 70 %, gehackt  
200 g Munz Milch Schokolade, gehackt  
100 g Butter

200 g Zucker  
4 Eier  
1 Prise Salz

150 g Mehl  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g Baumnüsse gehackt

1. 400 g Schokolade und Butter in einem Topf bei niedrigster Temperatur schmelzen, leicht abkühlen.
2. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist, Schokoladenmasse darunterrühren.
3. Mehl und Mandeln daruntermischen. Teig in das mit Backpapier belegte Blech geben, glatt streichen.
4. Baumnüsse grob hacken und auf dem Teig verteilen.
5. Backen: ca. 15-20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, im Blech auskühlen lassen.

Form: Rechteckiges Backblech



CHOCOLARIUM.CH