

# Zauberhafte Brownies

Annie Rigg

Mit Fotos von Laura Edwards

Jan Thorbecke Verlag



# Inhalt

Bitte noch ein Stückchen ...	6
Cremes und Glasuren	8
Einfach	10
Hübsch	24
Köstlich	34
Für Kinder	50
Register	64





# Bitte noch ein Stückchen ...

Dunkel, gehaltvoll, etwas klebrig und unglaublich schokoladig – so müssen Brownies sein. Für die Zubereitung dieser kleinen himmlischen Schokoquadrate benötigen Sie lediglich eine Hand voll verschiedener Zutaten, und schon sind Ihrem Einfallsreichtum keine Grenzen mehr gesetzt. Wenn Sie Kuchen backen, dann brauchen Sie dafür häufig ein elektrisches Handrührgerät oder gar eine Auswahl spezieller Backutensilien. Anders bei Brownies! Ein rechteckiges Backblech, fünf oder sechs verschiedene Zutaten und etwa 40 Minuten Ihrer kostbaren Zeit, et voilà! Die Zubereitung von Brownies setzt außerdem weder besondere Kenntnisse noch andauerndes kräftiges Schlagen oder Mixen voraus, denn es geht in erster Linie ums Schmelzen und Rühren. Das Ergebnis ist trotz des geringen Aufwandes aber so unverschämt gut, dass es beinahe unmöglich ist, nur einen einzigen Brownie zu essen.

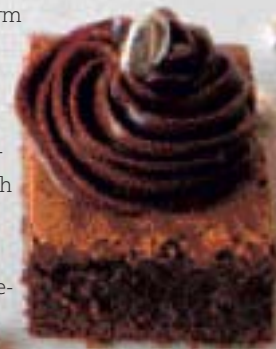
So wie für alle Kuchen und Gebäcke sollten Sie auch für Brownies nur hochwertige Zutaten verwenden: gute Butter, reinen Vanille-Extrakt, frische Eier und natürlich gute Schokolade. Ich bevorzuge Schokolade mit einem Kakaogehalt von ca. 68 Prozent. Falls Sie lieber Schokolade mit einem höheren Kakaogehalt verwenden möchten, kein Problem, doch dann sollten Sie ein wenig mehr Zucker hinzufügen, um das Gleichgewicht der verschiedenen Aromen wiederherzustellen. Verwenden Sie zur Abwechslung doch auch einmal Schokolade mit Krokantstückchen, mit Orangenöl oder mit Gewürzen.

Beginnen Sie mit dem Grundrezept auf Seite 10 und experimentieren Sie dann ganz nach Lust und Laune. Schokolade passt zu fast allen Nusssorten, und natürlich können Sie für reine „Erwachsenen-Brownies“ auch in Alkohol getränkte Trockenfrüchte unter den Teig mischen. Besonders

beliebte Kombinationen sind getrocknete Kirschen in Kirschbrandy, Rosinen in süßem Sherry und Aprikosen in Marsala. Aber auch Karamell und Schokolade passen hervorragend zusammen, gleichgültig ob mit süßer Dulce de leche verfeinert, mit Salz angerührt oder mit zerbröselten Vanille-Toffees bestreut.

In diesem Buch finden Sie viele Deko-Ideen, damit Ihre Brownies immer zu etwas ganz Besonderem werden. Vor allem Kinder werden von den Brownie-Lollies und den Brownie-Eulen begeistert sein. Darüber hinaus können Sie aber auch zahlreiche weitere Tiergestalten aus Brownies formen. Versuchen Sie es doch einmal mit Teddybärgesichtern, Katzen oder Igel. Alles, was Sie dafür brauchen, sind ein paar Schoko- oder Zuckerstreusel und etwas Fantasie. In einem luftdicht schließenden Behälter sind Brownies 3 oder 4 Tage lang haltbar. Außerdem eignen sich die leckeren Schokoquadrate hervorragend für ein Picknick, als kleines Geschenk oder (von Zeit zu Zeit!) als Vesperbrotersatz.

Brownies passen einfach immer, egal, ob in ausgefallener oder schlichter Aufmachung, als mundgerechte Häppchen oder etwas größere Quadrate. Versuchen Sie sie doch einmal warm als Dessert zu (selbstgemachter) Eiscreme oder als „Pralinenersatz“ nach einem leckeren Essen. Und natürlich sollten Ihre Brownies immer genauso lecker aussehen wie sie schmecken.



# Crèmes und Glasuren

Brownies schmecken am besten frisch gebacken. Allerdings sehen sie gleich noch einmal so hübsch aus, wenn Sie sie mit Schokoladencreme, bunten

Zuckerstreuseln, frisch geriebenen Schokoraspieln oder farbig gestreiften Zuckerstangen verzieren. Am besten, Sie haben immer ein paar Vanille-Toffees, Nüsse und Mini-Marshmallows auf Lager, denn dann können Sie sich mit Ihren fröhlich-bunten Brownies jeden noch so trüben Regentag versüßen. Meiner Meinung nach eignen sich sternförmige Tüllen am besten zum Dekorieren von Kuchen und Brownies. Für das Aufspritzen von Rosetten benötigen Sie keine besonderen Kenntnisse oder Fähigkeiten, lediglich etwas Übung.



## Buttercreme mit weißer Schokolade

100 g weiße Schokolade, fein gehackt  
100 g weiche Butter  
150 g gesiebter Puderzucker  
½ TL Vanille-Extrakt

Die Schokolade in eine hitzebeständige Schale geben, auf einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen (Vorsicht, der Boden der Schale darf das Wasser dabei nicht berühren!) und die Schokolade vorsichtig zum Schmelzen bringen. Die Masse glatt rühren, etwas abkühlen lassen und anschließend die Butter und den Zucker in einer separaten Schüssel schaumig aufschlagen. Den Vanille-Extrakt und die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Creme verrühren.

## Milchschokoladencreme

125 g Zartbitterschokolade, fein gehackt (ich persönlich verwende für diese Creme am liebsten Schokolade mit einem Kakaogehalt von 54–68 Prozent)  
125 g Milchschokolade, fein gehackt  
175 ml Crème double  
1 EL Ahornsirup oder heller Zuckersirup  
125 g weiche Butter, in Würfeln

Die Schokolade in eine hitzebeständige Schale geben, die Crème double und den Sirup in einem kleinen Topf bis zum Siedepunkt erwärmen und die heiße Mischung über die Schokolade gießen. Die Butter hinzufügen, alles zum Schmelzen bringen und die Creme dabei sorgfältig glatt rühren. Vor der Weiterverarbeitung noch etwas nachdicken lassen.

## Dunkle Schokoladencreme

150 g Zartbitterschokolade, fein gehackt  
150 ml Crème double  
1 EL Mascobado (Vollrohrzucker)  
1 Prise Salz

Die Schokolade in eine hitzebeständige Schale geben, die Crème double und den Zucker in einem kleinen Topf erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist und die Sahne kocht, und anschließend das Salz hinzufügen. Diese Mischung über die Schokolade gießen, zum Schmelzen bringen und alles zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Creme vor der Weiterverarbeitung eine Weile stehen lassen, damit sie abkühlen und noch etwas nachdicken kann.

## Schokoladenglasur

100 g Zartbitterschokolade, fein gehackt  
75 g Milchschokolade, fein gehackt  
1 EL Sonnenblumenöl  
½–1 EL heller Zuckersirup oder Maissirup

Alle Zutaten in eine hitzebeständige Schale geben, die Schale auf einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen (Vorsicht, der Boden der Schale darf das Wasser dabei nicht berühren!) und die Masse unter Rühren zum Schmelzen bringen. Glatt rühren, vom Herd nehmen und eine Weile stehen lassen, damit die Creme abkühlen und noch etwas nachdicken kann.

