







Cookies, Brownies & Brookies

Cookies, Brownies & Brookies

Knusperkeks trifft Schokolade

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2021 Jan Thorbecke Verlag,

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Syl d AB/Photocuisine: 8; Lukam/Photocuisine: 11; Deslandes/Photocuisine: 12; Fénot/Photocuisine: 15; Lady Coquillettes/Photocuisine: 16; Garnier/Photocuisine: 19, 28, 35; Goleva/Photocuisine: 20; Fondacci-Marketa/Photocuisine: 23, 24; Velsberg/Photocuisine: 27, 31; Lawton/Photocuisine: 32; StockFood Studios/Jan Wischniewski: 36, 40, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 59, 60; Chatelain/Photocuisine: 39.

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1455-2

Inhalt

Himmlisch schokoladig und herrlich knusprig

7

Cookies:

Klassisch erstklassige Knusperstücke

8

Brownies und Blondies:

Helle und dunkle Verführung, die auf der Zunge zergeht

22

Brookies:

Zartschmelzend mit himmlischer Knusperkruste

36

Mix & Match –

noch mehr Varianten zum Ausprobieren

62

Tipps zu Brownies & Brookies

63

Register

64



Himmlich schokoladig *und herrlich knusprig*

Gibt es etwas Leckereres als die schokoladige Saftigkeit von Brownies, die auf der Zunge zergeht? Toppen lässt sich das vielleicht nur noch von dem Gefühl, in einen wunderbar knusprigen Cookie zu beißen – hier kann man meistens gar nicht so schnell gucken wie ein Blech frischer Kekse in den Mündern der Anwesenden verschwindet, und wenn es nach frisch gebackenen Cookies duftet, finden plötzlich alle einen Grund, in der Küche vorbeizuschauen – ganz zufällig natürlich.

Doch was wäre, wenn es etwas gäbe, das noch köstlicher schmeckt als Cookies und Brownies? Etwas, das die saftig-weiche Textur der Brownies mit dem Knusprigen von Keksen verbindet? Kein Problem! Aus dem Land der unbegrenzten (Back-)Möglichkeiten kommt der neueste Trend: Brookies – die perfekte Mischung aus Brownies und Cookies. Ein schokoladig-weicher Teig, der von einer himmlisch leckeren Cookie-Kruste getoppt wird.

In jedem Fall ist hier für jeden Geschmack etwas dabei: Wer von klassisch-knusprigen Cookies und saftig-weichen Brownies nicht genug bekommen kann, kommt in den ersten beiden Kapiteln auf seine Kosten. Wer am liebsten beides möchte, sollte sich für eines der verführerischen Rezepte für trendige Brookies entscheiden. Diese Cookies, Brownies und Brookies werden mit ihrer Vielfältigkeit jeden Kaffeeklatsch, jeden Frühstückstisch oder auch jeden Filmabend unwiderstehlich versüßen und garantiert ihre begeisterten Abnehmer finden. Egal ob fruchtig, schokoladig, vegan, glutenfrei oder regenbogenbunt, wer noch kein Fan der amerikanischen Backstube ist, der wird es nach dem Probieren dieser Rezepte mit Sicherheit werden.

Have fun baking!

Brookies

mit Schokostücken

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

FÜR 1 BACKFORM CA. 22 × 22 CM

Brownieteig

75 g Butter + etwas für das Blech

75 g Mehl + etwas für das Blech

125 g dunkle Schokolade

120 g Puderzucker

2 Eier

Fleur de Sel

60 g grob gehackte Pekannusskerne

Cookie Teig

120 g weiche Butter

110 g brauner Zucker

2 EL Vanillezucker

Meersalz

1 Ei

165 g Mehl

1 TL Backpulver

80 g Schokochips

1 ___ Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein kleines quadratisches Blech (ca. 22 × 22 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen, überschüssiges Mehl ausklopfen.

2 ___ Für den Brownieteig die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann den Puderzucker dazugeben und gut untermischen. Die Eier einzeln nacheinander einrühren und 2 Prisen Fleur de Sel ergänzen. Das Mehl darübersieben und mit den Pekannüssen unterziehen. Die Masse in das vorbereitete Blech geben und die Oberfläche glatt streichen.

3 ___ Für den Cookie-Teig die Butter mit dem braunen Zucker, dem Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Das Ei dazugeben und gut unterrühren. Das Mehl und das Backpulver vermischen und unterziehen, dann die Schokochips untermischen. Den Cookie-Teig über den Brownieteig bröseln.

4 ___ Die Form in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Der Kuchen sollte innen noch weich und saftig, oben aber knusprig sein. Herausnehmen, den Kuchen vollständig auskühlen lassen, in quadratische Stücke schneiden und die Brookies nach Belieben aufeinander gestapelt servieren.



Helle Kirsch-Vanille-Brookies mit Eierlikör

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 45 MINUTEN

BACKZEIT: CA. 40 MINUTEN

FÜR 1 BACKFORM CA. 20 × 30 CM

Cookie Teig

100 g Zartbitterschokolade (ca. 54 %

Kakao)

100 g Butter

75 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Ei

150 g Mehl

½ TL Zimt

2 EL Kakao

1 TL Backpulver

Blondierteig

225 g weiße Schokolade

125 g Butter

400 g Kirschen (frisch oder

320 g TK-Kirschen)

1 Vanilleschote

4 Eier

120 g Zucker

280 g Mehl

1 TL Backpulver

80 ml Eierlikör + etwas zum Beträufeln

nach Belieben

1 ___ Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform (ca. 20 × 30 cm) mit Backpapier auslegen.

2 ___ Für den Cookie Teig die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Das Ei unterrühren. Das Mehl mit dem Zimt, dem Kakao und dem Backpulver mischen, anschließend sieben und mit der flüssigen Schokolade unterrühren.

3 ___ Für den Blondierteig die weiße Schokolade hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad kurz schmelzen. Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Schoko-Butter-Mischung unterziehen. Das Mehl und das Backpulver mischen, dazugeben und mit dem Eierlikör unterrühren. Den Teig in die Form geben, die Kirschen darauf verteilen, leicht in den Teig drücken und diesen glatt streichen.

4 ___ Den Cookie Teig mithilfe eines Teelöffels in Klecksen darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Minuten leicht gebräunt backen (Stäbchenprobe). Der Kuchen sollte innen noch weich und saftig, oben aber knusprig sein. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren nach Belieben mit Eierlikör beträufeln und in Stücke schneiden.

