

Manner

Professional

Blondie-Brownie Kuchen

Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Geburtstag

Herbst

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Blondie-Brownie-Kuchen zuerst den dunklen Brownie vorbereiten. Butter und die Manner Kuvertüre zusammen in einem Topf schmelzen lassen. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach vorsichtig das Mehl und Backpulver unter die Eier-Butter-Masse rühren. Am Schluss die Manner Sticks Black&White fein hacken und darunter heben. Für den hellen Brownie-Teig das Rezept separat mit den Zutaten für den hellen Blondie-Teig wiederholen. Die dunkle Brownie-Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 28 cm Durchmesser) oder in ein eckiges Backblech füllen. Darauf die Blondie-Masse füllen. Im vorgeheizten Backrohr den Blondie-Brownie Kuchen bei 170 °C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Tipp Servieren Sie zum Blondie-Brownie Kuchen noch eine Kugel Cremissimo à la Manner Eis.



ZUTATEN

Zutaten für 1 Backblech

Für den dunklen Teig:

200 g Manner Kuvertüre

180 g Manner Sticks
Black&White

200 g Mehl

3 Eier

100 g Zucker

100 ml Milch

150 g Butter

Für den hellen Teig

180 g Manner Vanille
Schnitten

100 g Manner Weiße
Schokolade

200 g Mehl

3 Eier

100 g Zucker

100 ml Milch

150 g Butter