

Der Brookie - Brownie trifft Cookie

Rezept für den leckeren Brookie

Zutaten (ca. 36 Stück):

Für den Brownie

- 250 g Butter
- 200 g dunkle Kuvertüre (als histaminarme Variante empfehle ich weiße Kuvertüre!)
- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 200 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100 g Dinkelflocken
- 1 gehäufter TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 100 g Chocolate Chunks (s.o.)
- 125 g Mandelkerne (ganz und geschält) oder alternativ Walnüsse

Für den Cookie-Aufsatz

- 250 g Butter (vorher aus dem Kühlschrank nehmen)
- 250 g Zucker
- 350 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- das Mark einer Vanilleschote
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 100 g Chocolate Chunks (s.o.)

- etwas Mehl zum Formen

Anleitung:

Als erstes den Cookie-Teig vorbereiten. Dazu Butter, Zucker, Salz und Vanillemark in der Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät richtig schaumig rühren. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen. Die Eier in einer Tasse verquirlen und nach und nach unter Rühren zur Buttermasse geben. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und löffelweise unterrühren. Als letztes die Chocolate Chunks hinzufügen und einarbeiten. Den Teig nun für ca. 1 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Die für den Brownie-Teig Butter zusammen mit der Kuvertüre in einem Topf erhitzen und zum Schmelzen bringen. (Butter und Kuvertüre dürfen dabei nicht kochen). Zwischendurch umrühren. Sobald Butter und Kuvertüre geschmolzen sind und sich miteinander verbunden haben, den Topf von der Herdplatte nehmen und die Masse ein wenig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker zusammen mit den Eiern zu einer schaumigen Masse verrühren. Damit der Teig schön locker wird und aufgeht, sollte die Masse deutlich an Volumen zugelegt haben, um sie weiter zu verarbeiten. Das kann je nach Gerät ebenfalls einen Moment dauern. Sind Butter und Kuvertüre etwas abgekühlt, wird im nächsten Schritt die Sahne hinein gegeben. Alles gut verrühren und nach und nach unter die Ei-Masse geben. Weiterhin rühren. Anschließend Mehl, Dinkelflocken und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls löffelweise zur Ei-Masse dazu fügen. Nun noch die grob zerhackte Kuvertüre und die

Mandelkerne unterheben. (Wer möchte, kann die Mandelkerne vorher kurz anrösten).

Den fertigen Brownie-Teig gleichmäßig in ca. 36 Muffinförmchen verteilen. Die Form jeweils zur Hälfte damit füllen. Den Cookieteig aus dem Kühlschranks nehmen. Aus dem Teig Kugeln formen (Größe: ca. 3 cm Durchmesser) und diese dann ein wenig platt drücken. Das geht am besten per Hand. Den Teig ggf. während der Verarbeitung mit etwas Mehl bestäuben, damit er nicht an den Händen kleben bleibt. Die geformten Cookies auf dem Brownie-Teig in die Muffinform setzen. Den Brookie nun für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Anschließend aus dem Backofen entnehmen, etwas abkühlen lassen und noch warm genießen. Serviert ein wenig Eis dazu oder garniert den Brookie außerdem noch mit ein wenig Frucht.