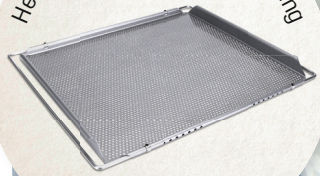


Herdbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

Brownie-Sterne am Stiel

FÜR EIN BACKBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 30-35 MINUTEN

Zutaten: 400 g dunkle Kuvertüre, 400 g Butter, 8 Eier, 160 g Zucker, 160 g brauner Zucker, 2 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 400 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 1 EL Instant-Kaffeepulver, 1-2 TL Lebkuchengewürz, 3-4 TL Backpulver
Außerdem: STÄDTER Süßer Schnee oder Kakaopulver, Cakepop-Stiele, Ausstechform Stern

Zubereitung

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit Zucker, braunem Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Die Mandeln mit Backpulver, Kaffeepulver und Lebkuchengewürz mischen und im Wechsel mit der Butter-Schokomasse unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen und mit einem Backrand umstellen. Die Masse einfüllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30-35 Min. backen.

Den Brownie abkühlen lassen und mit einem Sternausstecher die Sterne ausstechen. Die Sterne mit einem Cakepop-Stiel versehen und mit süßem Schnee und Kakao absieben. Die durch das Ausstechen entstandenen Brownie-Reste können nach Belieben weiterverarbeitet oder genascht werden.

