



Trüffelschwein

MENTHA PIPERITA

Minze-Brownies





Trüffelschwein

Minze-Brownies

11. Juli 2013

Dauer: ca. 30 Minuten + ca. 30 Minuten backen

Menge: Ergibt ca. 16 Stück, für 1 Blech à 27,5 × 18 cm

1. Form mit Backpapier auslegen. Dunkle Schokolade in Stücke brechen. Mit der Butter in eine Schüssel geben und über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen festen Masse aufschlagen. Mehl und Stärke darunterrühren. Schokoladenbutter unter den Teig rühren. Teig in die Form füllen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Minzeteig weisse Schokolade in Stücke brechen. Minze grob schneiden. Beides in den Cutter geben und fein hacken. Wichtig: mehrmals kurz cuttern (nicht gedrückt halten), sonst schmilzt die Schokolade. Ei, Zucker, Doppelrahm, Sirup und Stärke verrühren. Schokoladenminze begeben und daruntermischen. Masse auf den Schokoladenteig geben. Mit einer Gabel leicht marmorieren. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in Würfel schneiden.

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
72 % Kakao
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 175 g Zucker
- 80 g Mehl
- 20 g Maisstärke

Minzeteig:

- 150 g weisse Schokolade
- 2 Bund Pfefferminze
- 1 Ei
- 20 g Zucker
- 40 g Doppelrahm
- 2 EL Pfefferminzsirup
- 20 g Maisstärke