



MOHN-BROWNIES

GELINGT LEICHT
20 Minuten

Rührteig etwa 8 Stück:

150 g Kuvertüre Zartbitter
1 Päckchen Mohnfüllung
100 g Weizenmehl
1 gestrichenen TL Backpulver
50 g weiche Butter oder Margarine
25 g Zucker
3 Eier
4 Tropfen Bittermandel-Aroma
1 Prise Salz

Streuselteig:

50 g Weizenmehl
30 g Zucker
30 g weiche Butter oder Margarine
1 Prise Salz

- 1** Kuvertüre hacken und nach Packungsanleitung schmelzen. Von der Mohnfüllung einen gehäuften Teelöffel für den Streuselteig abnehmen und beiseitestellen. Mehl mit Backpulver mischen und mit übriger Mohnfüllung verrühren. Restliche Zutaten für den Teig und die geschmolzenen Kuvertüre zugeben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Gläser (Sturz-Form-Gläser 160 ml Inhalt) füllen.
- 2** Für den Streuselteig Mehl mit Fett, Zucker, Salz und Mohnfüllung in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Teig verteilen.
- 3** Gläser auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 25 Minuten sind die Mohn-Brownies fertig gebacken.
- 4** Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.