

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# SAUERTEIG BROWNIES

mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Teig (für ca. 20x20cm Form):

60 g	Aktiver Weizen-Sauerteig mit <b>BÖCKER Le Chef Bio</b>	60 g	Kokosöl
		½ gest. TL	Backpulver
50 g	Mehl	½ gest. TL	Salz
130 g	Weißer Zucker	70 g	Backkakao
120 g	Brauner Zucker	70 g	Dunkle Schokolade
85 g	Butter	60 g	Weißer / Vollmilchschokolade
25 ml	Buttermilch	40 g	Walnüsse (Optional)
3	Eier (1 Ei und 2 Eigelb)		



einfach



Gesamtzeit: ca. 45 Minuten

+

Backzeit: ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Sauerteig nach Anleitung auf dem Etikett ansetzen oder schon bereits angesetzten Sauerteig für das Rezept verwenden.
2. Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 20 × 20 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Weißen Zucker, braunen Zucker, geschmolzene Butter und Buttermilch in einer großen Rührschüssel gut verrühren.
4. 1 Ei und 2 Eigelb hinzufügen und kräftig unterrühren, bis die Masse cremig ist.
5. Geschmolzenes (nicht heißes) Kokosöl hinzufügen und einrühren.
6. Aktiven Sauerteig hinzufügen und gut unterrühren, bis die Masse homogen ist.
7. Mehl, Backpulver, Salz und Backkakao vermischen, sieben und zur Teigmasse geben.
8. Die trockenen Zutaten vorsichtig mit einem Teigspatel oder Löffel unterheben.
9. Gehackte dunkle Schokolade, gehackte weiße oder Vollmilchschokolade sowie optional gehackte Walnüsse unterheben. Einige Schokostücke für das Topping beiseitelegen.
10. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und mit den restlichen Schokostücken bestreuen.
11. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen: Es darf noch leicht feucht herauskommen – so bleiben die Brownies besonders saftig.
12. Brownies in der Form etwas abkühlen lassen, dann herausnehmen, in Stücke schneiden und genießen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

## für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao.

Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.