

# Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

## Zartschmelzende Brownies



150 g Weizenmehl Typ 1050  
150 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
2 geh. EL Kakaopulver  
50 g Davert Mandeln, gemahlen  
1 ½ TL Backpulver  
1 Lebensbaum Bourbon-Vanille Schote  
100 g Vivani Feine Bitter Kuvertüre  
50 g Vivani Vollmilch-Kuvertüre  
100 g Butter  
150 g Davert Rohrohrzucker  
3 Eier  
2 EL Ahornsirup

Mehl, Puderzucker, Salz, Kakao, Mandeln und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark auskratzen und zur Mehlmischung geben. Die Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwischendurch umrühren. Wenn die Schokobutter sich gelöst hat, den Zucker unterrühren und langsam auflösen lassen. Die ausgekrazte Vanilleschote in die Menge geben, den Topf vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Eier verrühren. Die Vanilleschote aus der erkalteten Schokobutter nehmen und die Eier sowie den Ahornsirup unterrühren. Die Mehlmischung unter die Schokomasse heben. Den Teig auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180 °C auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen.

Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Weihnachtsrezepte aus unserer Sammlung.

*natürlich genießen!*