

# Kinder **bueno**®-Brownies



## Zutaten für 24 Stück

Für den Teig: 200g Zartbitter-Kuvertüre, 100g Vollmilch-Kuvertüre, 150g Butter, 150g brauner Zucker, 3 EL Haselnuss-Sirup, 4 Eier, 70g Mehl, ½ TL Natron, 100g gehackte Haselnüsse;  
Für die Creme: 200ml Sahne, 3 EL süßes Kakaopulver, 6 kinder bueno®-Riegel



## Zubereitungszeit

1 Stunde 30 Minuten (davon 30 Minuten aktiv)

## Zubereitung



1 Für den Teig die Kuvertüren mit Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen.



2 Den Zucker und den Sirup einrühren und die Mischung ca. 10 Minuten kalt stellen.



3 Die Eier einzeln unter die Mischung rühren. Dann das Mehl mit dem Natron mischen, kurz unterrühren und die Haselnüsse unterheben.



4 Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (ca. 20×30 cm) füllen und im Backofen 20–25 Minuten backen. Den Brownie-Teig in der Form auskühlen lassen.



5 Für die Creme die Sahne steif schlagen und mit dem Kakaopulver verrühren.



6 Den Brownie mit der Creme bestreichen und in Stücke schneiden. Zum Schluss die kinder bueno®-Riegel in Stücke brechen und die Brownies damit garnieren.

Guten Appetit wünscht

Kinder **bueno**®