

Brookies



ergibt 12 Stück
200°C Ober-/Unterhitze für ca. 12-13 Minuten

Für den Teig

90 g Butter
80 g Zucker
45 g Rohrzucker
50 g Ei

120 g Mehl, Type 405
15 g Kakaobutter
2 g Natron
2 g Salz

80 g backfeste Chocolate Chips
80 g Macadamia Nüsse, ungesalzen
50 g Marshmallows klein

70 g Macadamia Nüsse, ungesalzen für die Deko
25 g backfeste Chocolate Chips für die Deko

Für die Zubereitung benötigst du noch folgende Equipment:

1 [Schüssel 2,5 ltr](#)
1 [kleinen Teigschaber](#)
1 Eisportionierer
1 [kleine Winkelpalette](#)
1 Hackmesser
1-2 [Backmatten Silikomart Zylinder 7 cm](#)

Zubereitung:

Zuerst werden die Macadamia Nüsse geröstet. Die Nüsse werden zuvor mit dem Hackmesser grob gehackt und anschl. Auf einem Backblech verteilt. Im Ofen werden sie für ca. 5-6 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze hell geröstet.

Die anderen 80 g Macadamia Nüsse für die Deko werden halbiert und zur Seite gestellt.

Nach dem Rösten den Ofen auf 200°C hochheizen.

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker und dem Rohrzucker weichkneten. Anschl. Das Ei einkneten.

Als nächstes Mehl, Natron, Salz und Kakaopulver einkneten.

Zum Schluss backfeste Chocolate chips, Macadamia Nüsse und Marshmallows dazu geben und vorsichtig verkneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Mit einem befeuchteten Eisportionierer ca. 50 Kugeln in die Backmatte platzieren. Die Finger befeuchten und den Teig flach andrücken. Überstände mit der Winkelpalette verstreichen.

Zur Deko die backfesten Chocolate Chips und die halben Macadamia Nüsse darauf verteilen.

Im Backofen bei 200°C für ca. 12-13 Minuten auf der unteren Schiene backen und aus dem Ofen nehmen.

Die Brookies bei Raumtemperatur für ca. 2-3 Stunden auskühlen lassen, dann aus der Form drücken und servieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 25.04.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)