|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dessert |  |  | Sladica |
| **Brownie-Cookies – ca. 2-3 Backbleche** |  |  | **Brownijevi piškoti – pribl. 2-3 pekači** |
|  |  |  |  |
| **Zutaten:**80 g Butter, 330 g Kochschokolade, 3 Eier, 130 g Kristallzucker, 130 g Rohrohrzucker, 1 KL Vanillepaste, 150 g glattes Weizenmehl, 16 g Kakaopulver, 6 g Backpulver, 1 Prise Salz |  |  | **Sestavine:**80 g masla, 330 g jedilne čokolade, 3 jajca, 130 g kristalnega sladkorja, 130 g rjavega sladkorja, 1 žlička vaniljeve paste, 150 g bele gladke moke, 16 g kakava v prahu, 6 g pecilnega praška, 1 ščepec soli |
|  |  |  |  |
|  | Mehl, Backpulver, Salz und Kakaopulver miteinander sieben. | 5 |  |  | Presej moko, pecilni prašek, sol in kakav. | 5 |
|  | Kochschokolade hacken, mit der Butter über Wasserdampf schmelzen, lauwarm auskühlen lassen. | 5 /10 |  |  | Sesekljaj čokolado, z maslom raztopi nad paro in ohladi do mlačnega. | 5 /10 |
|  | Eier, beide Zuckerarten und Vanillepaste dickschaumig schlagen, langsam die geschmolzene Schokolade unterrühren. | 10 |  |  | Penasto stepi jajca, oba sladkorja in vaniljevo pasto, počasi primešaj raztopljeno čokolado. | 10 |
|  | Mehlmischung kurz und locker unterheben. | 5 |  |  | Rahlo in hitro primešaj mokino zmes. | 5 |
|  | Einen kleinen Eisportionierer mit Öl befetten, Cookiemasse einfüllen und mit Abstand auf ein vorbereitetes Backblech legen. Achtung – die Brownie-Cookies zerfließen etwas! | 5 |  |  | Rahlo namasti žlico za sladoled, zajemi maso in jo daj na pripravljen pekač – med kupčki naj bo dovolj prostora, saj se masa med peko razleze. | 5 |
|  | Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C backen – die Oberfläche glänzt etwas und springt auf, innen sollen die Cookies noch leicht weich bleiben. | 11! |  |  | Speci v segreti pečici pri 170 °C – pečeni so, ko je zgornja površina svetleča in razpokana, notranjost pa naj bo še rahlo mehka. | 11! |
|  | Die gebackenen Brownie-Cookies ca. 5 Minuten am Blech auskühlen lassen, dann auf ein vorbereitetes Mehlspeisenbrett legen. |  |  |  | Pečene brownijeve piškote 5 minut ohladi na pekaču, nato jih naloži na desko za sladice. |  |
|  | In einer Gebäckdose sind diese bei Zimmertemperatur gut verschlossen ca. 4 Tage haltbar. |  |  |  | Pri sobni temperaturi jih lahko shraniš v zaprti škatli približno 4 dni. |  |