



- ANZEIGE -

Können Sie sich nicht entscheiden, ob Sie lieber Brownies oder Cookies wollen? Machen Sie doch einfach beides! Dieser XXL Brownie Cookie mit Schoko-Chunks und Macadamia-Nüssen ist unwiderstehlich schokoladig und super lecker. Servieren lässt sich das Gebäck mit der selbstgemachten Erdbeersoße oder auch mit Vanilleeis.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und fette eine Backform mit Backtrennspray. Hier kannst du eine Gusseisenpfanne oder einen Tortenring oder eine Springform verwenden.

ZUM BESPRÜHEN:

Backtrennspray

BROWNIE-TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und der Tonkapaste in etwa 3-4 Minuten weiß cremig. Füge die Eier dann einzeln hinzu und rühre jedes Ei etwa 30 Sekunden ein. Brich die Zartbitterschokolade in grobe Stücke und schmilz sie in der Mikrowelle oder über einem warmen Wasserbad. Gib die flüssige Schokolade mit zur Butter-Ei-Masse und rühre sie ein. Vermische das Mehl mit Backpulver und Kakao und rühre es mit in den Teig. Der Teig ist relativ fest. Verteile den Teig in der gefetteten Pfanne, er muss nicht bis zum Rand gehen und forme ihn zu einem großen Cookie. Hacke die Macadamia-Nüsse grob und streue sie mit den Schoko-Chunks über den Teig.

BROWNIE COOKIE:

- 200 g** Butter (weich)
- 80 g** Zucker
- 100 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonkapaste
- 2** Eier
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 300 g** Mehl
- ¾ TL** Backpulver
- 40 g** Kakao
- 50 g** Macadamianüsse
- 50 g** Schoko-Chunks



Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

ERDBEERSOSSE:

- 400 g** Erdbeeren (TK)
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 50 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt

COOKIE BACKEN

Backe den XXL Cookie im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für etwa 30 Minuten und bereite in der Zwischenzeit die Erdbeersoße zu. Nimm den Cookie aus dem Ofen und lasse ihn etwas abkühlen.



Tipp: Der Brownie Cookie ist dann in der Mitte noch leicht chewy (weich), wenn du ihn ganz knusprig magst, musst du die Backzeit etwas verlängern.

ERDBEERSOSSE



BROWNIE COOKIE XXL / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #51

Verrühre die Erdbeeren mit dem Zitronensaft, Zucker und Vanilleextrakt in einem Topf und lasse sie Masse aufkochen. Zerdrücke die Beeren mit einem Whacker oder zerkleinere sie mit einem Pürierstab. Lasse die Soße etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit leicht verdunstet ist und fülle sie dann in ein Gefäß zum Servieren um.

SERVIEREN

Serviere den Brownie Cookie und die Soße nach Belieben kalt oder warm. Auch eine Kugel Vanilleeis passt sehr gut dazu. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!