

BROWNIEFORM „DELUXE“

- Für individuelle, einheitliche Portionen, die sogar rundherum eine gleichmäßige Kruste haben
- 12 Vertiefungen á 6 x 6 cm mit je 50 ml Inhalt. Gesamtinhalt 600 ml.
- Leichte Entnahme und Reinigung Dank „Deluxe“ Antihaft-Beschichtung.
- Bei fettreichen Teigen kann sogar auf das Einfetten verzichtet werden.

FUDGY-BROWNIES

Zutaten für 12 Stück

- 50 g gehackte Nüsse nach Wahl
- 50 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 Msp. Backpulver
- 100 g + 1 EL Butter
- 120 g Zartbitterschokolade
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 50 g weiße Schokolade



Nüsse mit Mehl, Kakao und Backpulver mischen. 100 g Butter sowie Schokolade in Stücken in einer Schüssel bei ca. 360 Watt in der Mikrowelle langsam schmelzen, dann verrühren. Zucker, Salz, Eier und Vanillezucker in einer weiteren Schüssel schaumig schlagen. Mehl-Nussmischung mit flüssiger Schokoladen mischen und dann mit der Eiermasse verrühren.

Jeweils circa 1 Esslöffel Brownieteig in die 12 Vertiefungen der **Brownieform „Deluxe“** geben und etwas glatt streichen. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 13 - 15 Minuten backen, dann auf dem **Kuchengitter** in der Form mindestens 15 Minuten abkühlen, dann können Sie besser entnommen werden. Brownies am Rand mit dem **Mini-Servierheber** lockern und entnehmen.

© 2014 The Pampered Chef®

Für den Guss 1 EL Butter mit weißer Schokolade langsam schmelzen und Brownies damit verzieren oder bestreichen. Mindestens 1 Stunde trocknen lassen. Brownies können gut verschlossen, z.B. in einem großen Wicht, mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

SCHWARZWÄLDER KIRSCH BROWNIES

Zutaten für 12 Stück

- 1 kleines Glas Sauerkirschen
- 1 Backmischung Brownies 450 g plus angegebene Zutaten
- 200 ml Schlagsahne
- 2 EL Zucker
- 50 g Zartbitterschokolade



Backofen auf 180 ° C vorheizen. **Brownieform „Deluxe“** braucht nicht eingefettet zu werden. Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen. Brownie-Mischung nach Packungsanleitung zubereiten oder Grundrezept verwenden. Sauerkirschen unterheben. Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Circa 20 Minuten backen. **Brownieform „Deluxe“** aus dem Ofen nehmen und auf das **Kuchengitter** stellen. Nach ein paar Minuten Brownies entnehmen und komplett abkühlen.

Schokolade auf der **groben Microplane® Reibe** reiben. Gut gekühlte Sahne aufschlagen und nach Belieben mit ca. 2 EL Zucker süßen. Abgekühlte Brownies mit geschlagener Sahne und Raspelschokolade verzieren.

Variationstipp:

Brownies ohne Sauerkirschen backen. Nach dem Abkühlen quer aufschneiden. Jedes Brownie mit je ca. 1 Esslöffel fester roter Sauerkirsch-Grütze (insgesamt ca. 200 g) füllen. Dann mit Sahne und Schokolade verzieren.

MÜSLISCHNITTEN SELBST GEMACHT

So einfach waren Müslischnitten noch nie. Dank der **Brownieform „Deluxe“** haben die Schnitten bereits eine schöne gleichmäßige Form und durch die Beschichtung klappt das Entnehmen wunderbar.

FRUCHTIGE MÜSLISCHNITTEN

Ca. 30 Minuten (20 Min. Backzeit)

Zutaten (12 Stück)

100 g zerkleinerte Trockenfrüchte
50 g gehackte Nüsse
1 unbehandelte Bio-Orange
1 EL Gewürz nach Wahl wie Zimt,
Vanillezucker
100 g kernige Haferflocken
50 g Haferfleks
30 g Butter
4 EL Zucker
50 g flüssiger Honig



Trockenfrüchte mit dem **Profi-Santokumesser** auf dem **kleinen SchneidFest** fein würfeln. Nüsse ggf. mit der **Küchenfee** hacken. Orange heiß abwaschen, gut abtrocknen, dann die Schale mit der **Microplane® Zester** abreiben. Saft auspressen. Trockenfrüchte, Nüsse, 2 Teelöffel Orangenschale, Gewürz, Haferflocken und –fleks in der großen Schüssel **Bambus „mischen und mixen“** gründlich mischen.

Butter, Honig und Zucker in der Mikrowelle in einer **Elfe** oder auf dem Herd in der **kleinen Komfort-Pfanne** erhitzen. Dann mit den übrigen Zutaten und 1-2 Esslöffel Orangensaft verkneten. Ca. 1 Esslöffel der Masse in jede Vertiefung der **Brownieform „Deluxe“** geben. Mit dem **SauberFix** andrücken und glattstreichen.

Auf der mittleren Schiene bei 160 °C 20 Minuten backen. In der Form auf das **Kuchengitter** stellen und mit dem **SauberFix** die Schnitten nochmals leicht andrücken, am Rand lösen, dann in der Form auskühlen lassen.

Schnitten mit dem **SauberFix** entnehmen. Sie können mindestens 1 Woche in den **Wichten** aufbewahrt werden.

Tipp

Mit dem **SauberFix** Schaber, der zu allen Stoneware-Produkten für die praktische Reinigung geliefert wird, können Sie Küchlein, Snacks & Co mühelos und kratzerfrei aus der beschichteten „Deluxe“-Backformen entnehmen.

Variationstipps

Trockenfrüchte und Nüsse nach Belieben austauschen. Orange durch Zitrone austauschen.

LECKERE KOMBINATIONEN

- Cranberries, Walnüssen und Zimt
- Datteln, Walnüsse, Lebkuchengewürz oder Ras el Hanout
- Zerkleinerte Bananenchips, Zitronenschale, Kokosflocken und 1 Esslöffel Kakao
- Aprikose, Mandeln, Orangenschale und 1 TL frisch geriebener Ingwer
- Kirschen, Mandeln, 30 g Mohnsamen und 1 Päckchen Vanillezucker als Gewürz



HERZHAFTE HÄPPCHEN

RICOTTA-PARMESAN-KÜCHLEIN

Ca. 35 Minuten

Zutaten (12 Stück)

3 Eier
500 g Ricotta oder
Sahnequark
100 g Parmesan
frisch geriebene
Muskatnuss
Pfeffer



Backofen auf 200° C vorheizen. **Brownieform „Deluxe“** mit Öl aus dem **Zerstäuber** einsprühen.

Eier mit Schneebesen verquirlen und dann Ricotta unterrühren. Zuerst den Parmesan, anschließend ca. 1 Messerspitze Muskatnuss auf der **Microplane® Reibe** oder **Zester** direkt dazu reiben und alles gut mischen.

Masse in der **Brownieform „Deluxe“** verteilen und auf der untersten Schiene im Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Form mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** herausnehmen und auf dem Kuchengitter in der Form 10 Minuten abkühlen. Den Rand der Küchlein z.B. mit dem **Sauberfix** lösen und Küchlein entnehmen. Noch heiß servieren.

Eine leckere Beilage zu vielen Fleischgerichten oder vegetarischen Gemüsepfannen. Oder ein leckerer Snack zu neuem Wein. Dazu jedes Stück in vier Dreiecke schneiden.

MINIPIZZEN TOMATE-PAPRIKA-SALAMI

Ca. 30 Minuten

Zutaten (12 Stücke)

100 g stückige Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 TL italienische Kräuter
1 kleine gelbe Paprika
100 g Schnittkäse am Stück
1 Päckchen Flammkuchenteig (260 g)
aus dem Kühlregal
Pfeffer aus der Mühle
Salami oder dünn geschnittene
Cabanossiwurst



Stückige Tomaten mit Kräutern und durchgepresster Knoblauchzehe in der **Nixe** verrühren. Paprikaschote putzen und auf dem **kleinen SchneidFest** in Würfel schneiden. Salamischeiben vierteln. Käse auf der **groben Microplane® Reibe** reiben.

Die **Brownieform „Deluxe“** mit Öl aus dem Zerstäuber besprühen. Flammkuchenteig auf der **Backunterlage** ausbreiten. Flammkuchenteig in der Hälfte zusammenklappen und mit dem **Pizzaschneider** oder der **kleinen Profischere** in 12 passende Quadrate zuschneiden. In die Vertiefungen der **Brownieform „Deluxe“** einlegen.

Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Teig mit ca. 1 Teelöffel Tomatensauce bestreichen. Mit Pfeffer würzen. Darauf Paprikawürfel und 2 Salamiviertel verteilen. Zum Käse darüber streuen. Auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 -13 Minuten goldbraun backen und mit dem **SauberFix** entnehmen.

MINIPIZZEN GORGONZOLA

Ca. 35 Minuten

Zutaten (4 Stücke)

- 1 kleine rote Zwiebel
- 100 g schwarze entsteinte Kräuteroliven
- 1 Päckchen Flammkuchenteig (260 g) aus dem Kühlregal
- 50 g cremiger Gorgonzola
- 2 EL Schmand
- Pfeffer aus der Mühle
- ca. 80 g Schnittkäse am Stück
- 3 Scheiben Lachsschinken

Zwiebel mit dem **Profi-Allzweckmesser** schälen und in Streifen schneiden. Käse auf der **groben Microplane® Reibe** reiben. Die **Brownieform „Deluxe“** mit Öl aus dem Zerstäuber besprühen. Flammkuchenteig auf der **Backunterlage** ausbreiten. Flammkuchenteig in der Hälfte zusammenklappen und mit dem **Pizzaschneider** oder der **kleinen Profischere** in 12 passende Quadrate zuschneiden. In die Vertiefungen der **Brownieform „Deluxe“** einlegen.

Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Gorgonzola mit 2 EL Schmand mischen und Teig mit ca. 1 Teelöffel bestreichen. Mit Pfeffer aus der **Bambusmühle** würzen. Darauf Zwiebeln, Oliven und Käse verteilen. Auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 – 13 Minuten goldbraun backen und mit dem **SauberFix** entnehmen.

In der Zwischenzeit Lachsschinken fein schneiden und über die fertigen Minipizzen streuen.



Küchentipp

Wenn Sie einen gekühlten Fertig-Pizzateig (400 g) verwenden, dann reicht der Teig für zwei Füllungen der **Brownieform „Deluxe“**.

Der Teig wird dann nicht zusammengeklappt.

Variationstipps:

- Frischkäse statt Gorgonzolacreme verwenden und kräftig mit Pfeffer würzen.
- Anstatt Schinken Cabanossi in dünnen Scheiben verwenden.
- Anstatt Oliven Paprikastreifen nehmen.

WEITERE IDEEN FÜR DIE BROWNIEFORM „DELUXE“

- Polentaschnitten
- Mini-Käseküchlein
- Mini-Quiches
- Mini-Streuselkuchen
- Rösti-Schnitten