SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Matcha-Weiße-Schokoladen-Brownies mit Erdbeeren und weißer Schokoladen-Creme

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Zutaten für die Brownies

200 g White Hot Chocolate Drops

100 g Butter (geschmolzen)

200 g Zucker

3 Stück(e) Eier

150 g Mehl

2 Teelöffel Matcha-Pulver

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 ml Milch

3 Stück(e) Erdbeeren (für das Topping)

Zutaten für die weiße Schokoladen-Creme

150 g White Hot Chocolate Drops

100 g Schlagsahne

Zubereitung der Brownies:

1.**Backofen vorheizen:**

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor und legen Sie eine quadratische Backform (ca. 20x20 cm) mit Backpapier aus.

2.**Butter & Zucker verrühren:**

Die geschmolzene Butter mit dem Zucker cremig rühren. Anschließend das Ei und das Vanilleextrakt unterrühren.Die Milch hinzufügen

3.**Trockene Zutaten mischen:**

Mehl, Matcha-Pulver, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen.

4.**Teig zubereiten:**

Die trockenen Zutaten zur Butter-Zucker-Mischung geben und kurz verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dann die Blömboom Hot Chocolate Drops unterheben.

5. **Backen:**

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form geben und im Ofen ca. 25–30 Minuten backen. Die Brownies sollten innen noch leicht feucht und fudgy sein – also nicht zu lange backen.

Weiße Schokoladen-Creme zubereiten:

1.**Creme zubereiten:**

Die weiße Schokolade und die Schlagsahne in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, bis sie glatt und cremig ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Fertigstellen der Brownies:

1. **Abkühlen & genießen:**

Die Brownies aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und mit der weißen Schokoladen-Creme garnieren. Frische Erdbeeren auf die Brownies legen.

Tipps für perfekte Brownies:

• Nicht zu lange backen, damit die Brownies schön saftig und fudgy bleiben.
• Der Matcha gibt den Brownies eine frische, leicht herbe Note – perfekt zur weißen Schokolade.

• Die weiße Schokoladen-Creme sorgt für extra Cremigkeit und verstärkt den Geschmack der Schokolade.