

Brookies ♥ Brownies meet Cookies ♥

Für die Brookies brauchst du:

Brownieteig:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 120 g Zucker
- 80 g Mehl
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- Prise Salz

Cookie Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g brauner Rohrzucker
- 120 g backfeste Schokotropfen
- 125 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Vanilleextrakt
- Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Zartbitterschokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen. Wichtig ist hier, dass die Masse nicht zu heiß wird, sondern nur warm.
2. In einer Schüssel den Zucker, das Salz und die Eier mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einer cremigen Masse aufschlagen.
3. Abschließend die Schoko-Butter-Masse unterrühren und das Mehl unterziehen.
4. Den Teig in eine leichtgefettete mit Backpapier ausgelegte Brownieform (meine hatte die Maße 21 x 24 cm) geben. Ich habe hier ein rundes Backpapier genommen, das gut auf die Form angepasst werden konnte.
5. Für den Cookie-Teig die Butter, den braunen Zucker, Vanillezucker und -extrakt kurz cremig rühren.
6. Das Ei hinzufügen und alles miteinander aufschlagen.
7. Mehl, Salz und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen und zusammen mit den Schokotropfen unter den Teig heben.
8. Die Cookie-Masse in Stückchen auf dem Brownieteig verteilen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze im Backofen für ca. 20 – 25 Minuten backen. Wichtig ist, dass die Cookiestreusel schön knusprig sind, der Brownieteig kann gerne noch etwas feuchter und kompakter sein.
10. Abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
11. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de