



CARAMEL-BROWNIES

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min./Backen: ca. 25 Min.
Für eine quadratische Springform von ca. 24 cm,
Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet
Ergibt ca. 24 Stück

1 Brownie-Backmischung

100 g Butter, flüssig
1 dl Milch
3 Eier

Backmischung in eine Schüssel geben, mischen.
Butter, Milch und Eier verrühren, beigegeben, zu einem
glatten Teig rühren, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des
auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand
entfernen, auf einem Gitter auskühlen,
in Würfel schneiden.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen kühl und
dunkel ca. 1 Woche.

OFENKÄSE MIT CHUTNEY

Käse in der Spanschachtel ohne Deckel
mit Alufolie einpacken,
auf ein Backblech stellen.

Backen: ca. 15 Min. in
der Mitte des auf 200 Grad
vorgeheizten Ofens.