

# Schokoladen Brownie

A. Schmaus



## Rezept für 4

### Zutaten Brownie

250 g Valrhona-Schokolade, 74 % Kakaogehalt  
 100 g Butter  
 3 Eier  
 150 g Zucker  
 20 g Mehl  
 50 g Haselnüsse

### Zutaten

#### Passionsfruchtsorbet

250 g Passionsfruchtpüree  
 50 g Mangopüree  
 50 ml Läuterzucker

## Zubereitung Brownie

Die Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und glatrühren. Teig in eine ausgebutterte und leicht mit Mehl bestäubte Form abfüllen. Für 10 Minuten im vorgeheizten Garraum mit Heissluft 175 °C backen.

## Zubereitung Passionsfruchtsorbet

Alles zusammen aufkochen und frieren. Anschliessend mithilfe einer Eismaschine aufführen.

## Anrichten

# Garstufe

Mit Vorheizen

10 Minuten | Heissluft 175 °C