



AFTER EIGHT BROWNIE

(Ca. 20 Stück)



Serviervorschlag

Zutaten:

- 3 Eier
- 140 g flüssige Margarine
- 200 g Zucker
- 70 g Weizenmehl
- 60 g Kakaopulver
- 1 Esslöffel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ca. 20 Täfelchen AFTER EIGHT
- Puderzucker

Zubereitung:

Vermengen Sie Weizenmehl, Kakao und Salz, bis die Masse klumpenfrei ist. Verquirlen Sie in einer weiteren Schüssel Eier, Vanillezucker und Zucker ein paar Minuten lang auf höchster Stufe Ihres Rührgerätes. Fügen Sie dann auf niedriger Stufe Margarine und die Mehlmischung hinzu. Verquirlen Sie alles, bis eine klumpenfreie Masse entsteht. Geben Sie die Masse in eine eingefettete Form, ca. 20 x 20 cm.

Backen Sie den Kuchen 20 Minuten bei 170 °C im Ofen. Nehmen Sie den Kuchen heraus und lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen. Legen Sie danach die AFTER EIGHT Täfelchen in einer gleichmäßigen Schicht auf.

Abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in kleine Quadrate schneiden.