



## Brookies

Brownies und Cookies – das Beste vom Besten auf einem Blech vereint! Probieren Sie es aus.

### Zutaten

1 Portionen

Cookie-Teig

70 g Byodo Back-Öl Klassik

1 Ei

1 Eigelb

50 g Zucker, weiß

50 g Zucker, braun

170 g Weizenmehl

0.5 Pck. Backpulver

50 g Schokotropfen (backfest)

Brownie-Teig

300 g Zartbitter Schokolade

6 Eier

160 g Byodo Back-Öl Klassik

250 g Zucker

160 g Weizenmehl

50 g Haselnüsse, gemahlen

### Zubereitung

Am besten wird der Cookie-Teig zuerst zubereitet. Dazu Ei, Eigelb, weißen und braunen Zucker cremig rühren, langsam das Öl eingießen und weiter rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der

Eiermasse vermengen. Zum Schluss die Schoko-Tropfen zugeben, den Teig kalt stellen.

Für den Brownie-Teig Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen, dann das Öl zugeben und verrühren, die Schokoladenmasse abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren, das Mehl nach und nach einrühren. Dann die Schokoladenmasse und die gemahlenden Haselnüsse zugeben und alles gut vermengen.

Eine rechteckige Backform einfetten. Den Brownie-Teig einfüllen und glatt streichen. Den Cookie-Teig aus der Kühlung nehmen und zu einem Rechteck mit den Maßen der Backform ausrollen, auf den Brownie-Teig legen.

Den Brookie-Teig bei 175 °C Umluft im vorgeheizten Backofen für 30-35 Minuten backen.

Eine Portionseinheit eignet sich perfekt für ein Blech mit der Größe 25×21 cm.