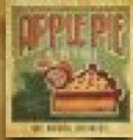




mobil: +49 157 726 22 989
 email: info@grillmeisterei.events
 home: www.grillmeisterei.events



Rudy's Brownies mit Guinness und Beerenfrüchten

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
200g	dunkle Kuvertüre
200g + 50g	weiche Butter
6	Eier
200g	brauner Zucker
100g	Mehl
50g	Kakao
300ml	Guinness
500g	gemischte Beerenfrüchte
100g	brauner Zucker
1	Vanillestange ausgekratzt



Grill-Regeln

Grill-Zeit	10-15 min
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	180°
Grill-Zubehör	Edelstahl-Kuchenförmchen, DutchOven

Vorbereitung / Zubereitung

1. Die Kuvertüre und die Butter auf dem Grill mit dem Guinness in der Kasserolle erwärmen und vermischen.
2. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Die Butter und die Kuvertüre dazugeben und verrühren. Dann das Mehl und den Kakao unterheben
3. in gebutterte Förmchen oder eine geeignete Form geben und ca. 7-8min bei indirekter Hitze, 180 Grad fertig grillen
4. Früchte mit Vanille und Zucker im DutchOven erwärmen 50g Butter dazu geben und mit gehackter Minze bestreuen.

Guten Appetit