



BIRNEN-BROWNIES MIT CREAMCHEESE FROSTING & MANDELCRUNCH

PEAR-BROWNIES WITH CREAMCHEESE FROSTING & ALMOND CRUNCH

ca 16-18 Brownies

ein Muffinblech / muffin baking pan

Zutaten 80g Mehl 15g Backkakao ¼ TL Salz 1 TL Backpulver & 1 TL Natron 115g Butter 250g dunkle Schokolade 100g weißer Zucker 50g brauner Zucker 3 große Eier 1 TL Vanilleextrakt 200g Chocolate Chips 2 reife Birnen	Ingredients ½ cup flour 2 tbsp cocoa powder ¼ tsp salt 1 tsp baking powder 1 tsp baking soda ½ cup butter 8 oz semisweet chocolate ½ cup white sugar ¼ cup brown sugar 3 large eggs 1 tsp vanilla extract 1 cup chocolate chips 2 ripe pears
Zutaten Frosting 225g Butter, zimmerwarm 225g Frischkäse, ausgewrungen&kalt 200g Puderzucker Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt	Ingredients Frosting 1 cup butter, room temp. 1 cup creamcheese 2 ½ cups powdered sugar Pinch of salt 1 tsp vanilla extract
Zutaten Mandelcrunch 150g gehackte Mandeln 2 EL Honig 1 EL Wasser	Ingredients Almond Crunch 1 cup chopped almonds 2 tbsp honey 1 tbsp water

Zubereitung Brownie

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und die trockenen Zutaten miteinander vermischen (Zucker ist keine trockene Zutat)
2. die Butter mit der dunklen Schokolade im Topf schmelzen und danach in die Schüssel deines Mixers geben und circa 10 min abkühlen lassen
3. leg deine Muffinform mit Papierförmchen aus, schäle und würfle die Birnen
4. den weißen und braunen Zucker in die kühle Schoko-Butter-Masse mixen und nach und nach die Eier hinzufügen
5. die Vanille und dann in 3 Schritten die trockenen Zutaten dazugeben
6. mit einem Schaber nur noch die Chocolate Chips und Birne unterheben, mit einem Eisportionierer die Förmchen befüllen und circa 30 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Frosting

1. den kalten Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis alles der Flüssigkeit raus ist (ich wringe bis zu 5 min)
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
3. die Maschine stoppen und den ausgewrungenen Frischkäse dazugeben und mixen, den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind und Vanilleextrakt – kein Aroma – und Salz dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)

Zubereitung Crunch

1. die gehackten Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten, dann mit Honig und Wasser ablöschen und ohne Hitze verrühren und erkalten lassen
2. die vollständig ausgekühlten Brownies mit Frosting verzieren und den Crunch darauf geben

Instructions Brownie

1. Heat oven to 350°F and combine dry ingredients (sugar is not a dry ingredient)
2. melt butter and chocolate in a saucepan and pour into the bowl of your mixer and allow to cool for 10 min
3. line muffin pan with cupcake liners, peel and dice pears

- 4. add white and brown sugar to cooled butter-chocolate mixture and add once at a time eggs**
- 5. add vanilla and in three steps the dry ingredients**
- 6. fold in chocolate chips and pear with a spatula, scoop batter into muffin pan and bake for about 30 min (toothpick)**

Instructions Frosting

- 1. beat butter for 5 min until light and fluffy**
- 2. place cold creamcheese in a kitchen towel and wring out for about 5 min until all the water is gone**
- 3. add creamcheese to butter and sieve in powdered sugar**
- 4. while beating, add vanilla and salt, scrape down sides and beat again until everything is incorporated**

Instructions Crunch

- 1. roast chopped almonds on medium heat and add honey and water**
- 2. take off of heat and let cool completely**
- 3. once brownies are completely cooled off, frost and top with almond crunch**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

