



## Brookie-Rezept

Kekse oder ein Brownie? Sie müssen sich nicht entscheiden!

### Zutaten

#### Brownie-Teil :

210 g dunkle Schokolade  
105 g Butter  
3 Eier  
120 g Zucker  
120 g Mehl



#### Cookie-Teil :

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 großes Ei
- 255 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g Schokoladenchips
- Eine Prise Salz

### Vorbereitung

#### 1. Den Brownie-Teil vorbereiten:

Die Zartbitterschokolade und die Butter zusammen im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl und eine Prise Salz zu dieser Mischung geben und dann die geschmolzene Schokolade und Butter unterrühren.

Diese Mischung in eine ofenfeste Form geben.

5 Minuten Backzeit: Etwa 5 Minuten lang bei 180 °C in den Ofen schieben.

#### 2. Den Cookie-Teil zubereiten:

Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren.

Das Ei hinzufügen und gut verrühren.

Mehl, Backpulver, Salz und Schokoladenstückchen unterrühren. Vorsichtig verrühren.

Die Brownieform aus dem Ofen nehmen und den Keksteig über den Brownie streichen.

10-15 Minuten Backzeit: Schieben Sie die Form erneut für 10-15 Minuten bei 180 °C in den Ofen. Die Backzeit hängt von Ihrem Ofen und der gewünschten Konsistenz ab (zarter oder knuspriger).

