



*Triple Chocolate Brownies*



*the Combi Wave™ 3 in 1*

\* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.


**Sage®**

# Triple Chocolate Brownies



the Combi Wave® 3 in 1

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 40 Minuten / Ruhezeit: 10 Minuten

 Für 12 Personen

## Brownies

60 g gehackte dunkle Schokolade  
125 g zerteilte ungesalzene Butter  
3 große Eier (Zimmertemperatur)  
1½ Teelöffel Vanilleextrakt  
280 g Streuzucker  
35 g dunkles Kakaopulver, zum Backen

110 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver  
100 g grob gehackte weiße Schokolade  
100 g grob gehackte Milkschokolade  
Karamellsauce als Garnitur (optional)

## Zubereitung

- Zubereitung der Brownies:** Boden und Seiten einer 20 cm großen Kuchenform einfetten, mit Backpapier auslegen.
- Dunkle Schokolade und Butter in eine große mikrowellentaugliche Schüssel geben und diese auf dem Drehteller platzieren. Die **SCHOKOLADE SCHMELZEN-Schnellauswahl**taste drücken, mit dem oberen Drehknopf 100 g einstellen und **START**-Taste drücken. Umrühren, sobald die Mikrowelle nach der Hälfte des Vorgangs ein Signal abgibt. Nach Ende des Vorgangs Masse solange rühren, bis diese eine glatte Konsistenz erreicht. 10 Minuten lang abkühlen lassen.
- Danach Eier und Vanilleextrakt unterrühren. Gesiebttes Kakaopulver, Mehl und Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Zucker sowie der weißen und der Milkschokolade zur dunklen Schokoladenmasse hinzufügen. Masse in die vorbereitete Form gießen und Oberfläche flach streichen.
- Untersetzer auf den Drehteller stellen. **OFEN**-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 170 °C, mit dem oberen Drehknopf 40 Minuten einstellen. **START**-Taste drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach Ende des Vorheizvorgangs die Form auf dem Untersetzer platzieren und die **START**-Taste betätigen, um den Backvorgang zu beginnen.
- Brownies in der Form abkühlen lassen.
- Nach Wunsch mit Karamellsauce servieren.