



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Brauni

Brovni



2 Eier
2 ½ Teegläser
1 Teeglas Kakao
2 Teegläser Joghurt
2 Teegläser Öl
1 Glas grob gehackte Walnüsse
2 Gläser Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Gewürzkörner
Für die Oberfläche:
1 Teeglas Braunimasse
2 EL Zucker
1 ½ EL Kakao
1 Glas Milch
½ Glas Wasser

In eine Rührschüssel die Eier einschlagen und Zucker hinzufügen. Zucker und Eier mit dem Mixer 7-8 Minuten bearbeiten.

Kakao, Joghurt, Öl, Mehl, Backpulver, Gewürzmischung untermischen.

Aus dieser Mischung einen Teeglas entnehmen und Walnüsse hinzufügen und vermischen.

Eine quadratische oder rechteckige Backform einölen und die Mischung einfüllen.

Im zuvor leicht erhitzten Backofen bei 165 Grad ca. 45 Minuten backen.

Den Backofen ausschalten und die Soße für die Oberfläche zubereiten. In einen Topf die entnommene Brauni-Mischung, 2 Esslöffel Zucker, 1 ½ Esslöffel Kakao, 1 Glas kalte Milch und ½ Glas Wasser hinzugeben und vermischen.

Den Topf auf mittlerer Hitze unter Umrühren kochen bis eine puddingähnliche Konsistenz entstanden ist. Leicht abkühlen lassen.

Den Brauni aus dem Backofen nehmen und mit der Soße begießen. Abkühlen lassen und in Form von Streichholzschachteln zuschneiden und servieren.

Tipp: In der Originalrezeptur des Braunis werden Walnüsse verwendet, falls Walnüsse nicht vorhanden kann in der gleichen Menge Haselnüsse verwendet werden.