

LoVE it! Pflanzliche Brownies

Deutsch:

Dies enthält die Packung: 480 g Backmischung für den Teig, 1 Backform. Nur noch hinzufügen: 150 ml Wasser, 80 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl. 1. Vorbereiten: Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 160°C Heissluft: etwa 140°C. 2. Teig zubereiten: Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Wasser und Öl hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. kurz auf niedriger und dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Backform füllen. 3. Backen: Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: Mitte, Backzeit: 35-40 Min. Das Gebäck in der Form erkalten lassen. Rand der Form mit einem Tafelmesser lösen. Seiten der Form aufklappen und 15 Stücke schneiden. Die Brownies lassen sich einzeln mit dem Tafelmesser einfach lösen.

Français:

Il n'y a plus qu'à ajouter: 150 ml d'eau, 80 ml d'huile, p. ex. de colza. 1. Préparation: Mettre le moule en place selon les instructions (sur le moule). Préchauffer le four. Four traditionnel: env. 160°C, four à chaleur tournante: env. 140°C 2. Préparer la pâte. Verser le mélange pour la pâte dans une terrine, ajouter l'eau et l'huile. Mélanger le tout au batteur électrique (fouets) pendant 2 min., d'abord brièvement à basse vitesse, puis à vitesse maximale, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser la pâte dans le moule. 3. Faire cuire. Placer les moules sur la grille du four et enfourner. Cuisson: à mi-hauteur, Temps de cuisson: 35-40 min. Laisser refroidir le gâteau dans le moule. Détacher le bord du moule avec un couteau. Déplier les côtés du moule et découper 15 morceaux. Les parts de brownie se séparent facilement à l'aide d'un couteau.

Italiano:

Basta solo aggiungere: 150ml di acqua, 80ml di olio da cucina, ad. es. olio di colza 1. Preparazione: preparare lo stampo secondo le istruzioni riportate sullo stesso. Preriscaldare il forno. Forno statico: ca. 160°C ventilato: ca. 140°C 2. Preparare l'impasto. Versare la miscela per l'impasto in una terrina, aggiungere l'acqua e l'olio. Lavorare il tutto con lo sbattitore (fruste) per due minuti prima alla velocità minima e poi alla velocità massima fino a ottenere un impasto liscio. Versare il composto nello stampo. 3. Cuocere. Infornare lo stampo sulla griglia. Ripiano: centrale Tempo di cottura: 35-40 minuti. Lasciar raffreddare il dolce nello stampo. Staccare il bordo dello stampo con un coltello da cucina. Aprire i bordi dello stampo e tagliare 15 pezzi. I brownies si staccano facilmente uno alla volta con un coltello da cucina.