

Brownie (Gebäck)

Ein **Brownie** (auch *Boston Brownie*) ist ein traditioneller Kuchen der US-amerikanischen Küche.

Zur Herstellung verwendet man einen Rührteig mit wenig Mehl und Kakaopulver. Für die Variante *Double Chocolate* wird zusätzlich zerkleinerte Schokolade zugegeben. Der Teig wird auf einem Backblech oder in einer rechteckigen Form gebacken. Nach dem Erkalten wird der Kuchen häufig mit Kuvertüre oder einer Schokoladencreme bestrichen und in rechteckige Stücke geschnitten. Bekannte Varianten verwenden Cashew- oder Pekannüsse bzw. Rosinen.



Brownies

Mit der weltweiten Verbreitung der amerikanischen Lebensart und Küche wurde der Kuchen auch in anderen Regionen bekannt und in das Angebot von Gastronomie und Handwerk aufgenommen.

Es gibt auch *White Brownies* mit weißer anstelle von brauner Schokolade.

Literatur

- Erhard Gorys: *Das neue Küchenlexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück* (= dtv, Nr. 36245). 11. Auflage, aktualisierte Neuauflage. Deutscher Taschenbuch Verlag, München 2007, ISBN 978-3-423-36245-0.

Weblinks

 **Commons: Brownies** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Brownies?uselang=de>) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wikibooks: Rezept für Brownies** – Lern- und Lehrmaterialien

Abgerufen von „[https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Brownie_\(Gebäck\)&oldid=195954849](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Brownie_(Gebäck)&oldid=195954849)“

Diese Seite wurde zuletzt am 18. Januar 2020 um 22:31 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.