

## Rezeptvorschlag Mai 2015

### "Cocoba-Brownies"

Brownies nur aus zwei Zutaten? Ja!  
Die köstlichen Schokoladenteilchen erinnern in der saftigen Konsistenz ein wenig an Fondant au Chocolat, sind also absolut geeignet, zum Lieblings-Dessert zu avancieren. Und soooo schnell fertig!

Für 12 Teilchen, als Dessert für 4-6 Personen,  
als Kaffeegebäck für 3-4 Personen:

#### Zutaten:

½ bis 1 Glas Cocoba Creme  
4 sehr frische Freiland Eier

etwas Puderzucker



---

\*in unserem Weltladen erhältlich

Stellen Sie das Glas mit der Cocoba-Creme in ein Wasserbad und erhitzen Sie es. Währenddessen schlagen Sie die vier Eier schön schaumig auf.

Wenn die Cocoba-Creme eine flüssige Konsistenz hat, rühren Sie den Inhalt unter die Eier. Sie müssen das Glas nicht auskratzen, nur ausgießen, damit verwenden Sie etwas mehr als ein halbes Glas für die Brownies.

Legen Sie eine Kastenform mit Backpapier aus und gießen Sie die Schokoladen-Masse in die Form.

Jetzt nur noch bei 180°C 20 Minuten lang backen, danach mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben. Achtung: der Kuchen fällt wieder etwas zusammen. Schneiden Sie den Kuchen mit einem scharfen Messer in Würfel. Ein bisschen gesiebter Puderzucker verbessert die Optik.

Die schokoladigen Würfel eignen sich sowohl als feines Dessert als auch für überraschenden Nachmittagsbesuch. Sie schmecken mit einer Tasse Kaffee genauso gut wie mit einem Glas Cremant.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!