FRANKENSTEI BROWNIES

Süß oder gruselig? Wir können uns nicht entscheiden! Die Frankenstein Brownies mit unserem Simply Good Jungspinat sind der Hingucker schlechthin. Und schmecken noch dazu super lecker!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
45 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 10-12 Stück:

- 1 Pkg. Simply Good Jungspinat
- 2 Eier
- 125g Butter
- 150g weiße Schokolade
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 100g Rohrzucker
- 150g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- Schokoglasur (Zartbitter)
- Zuckeraugen

SO GELINGT'S DIR

1

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Simply Good Jungspinat für 30 Sek. in kochendes Wasser geben, abgießen, abtrocknen & pürieren.

2

Weiße Schokolade grob hacken und zusammen mit Butter zum Schmelzen bringen. Danach kurz abkühlen lassen.

3

Schoko-Buttermasse mit Spinat, Eier, Vanillezucker und Rohrzucker verrühren.

4

Salz, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und zum restlichen Teig geben.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI:

5

Teig in eine eingefettete Backform geben und für ca. 20 Minuten backen.

6

Währenddessen Schokoladenglasur schmelzen.

7

Brownies abkühlen lassen und anschließend verzieren.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: