

Vierter Streich - Brownie "Das Schaf im Wolfspelz", in die Springform gegossen von Max Dem Beameristen und perfekt korrekt großundkleingewinkelt von Thorsten Dem Mathegenius. Lieber Geburtstagsmax, auch wenn wir erst den Backbefehl erteilen mussten - Das war Erste Sahne

Ihr benötigt (vermutlich, das Rezept wurde mündlich überliefert) für eine Stinospringform:

225 g Mehl (da war er sich sicher)

150 g Zucker (unsicheres Augenbrauenzucken)

6 EL Öl

Viel Kakao. Vermutlich 50 g oder sogar noch viel mehr. Es war auf jeden Fall VIEL.

1/4 l veganes Wasser

Bitterschoki (zart) zum Reinkrümeln

Heidelbeeren

Streusel aus Margarine, Mehl, Zucker, Zartbitterschoki

Guss aus Zartbitterschoki (glatt wird's, wenn man das so "hinundherschüttelt". Dann fallen auch die Streusel nicht mehr auf) - NICHT mitbacken

Bei wieviel Grad das Ganze wie lange bäckt, dürft Ihr selbst entscheiden, wir leben schließlich in einem freien Land