

# Raffaello Brownies



## Einkaufsliste:

### Zutaten für ein Blech (26x20 oder etwas größer)

175g dunkle Schokolade  
30g Kakao  
175g Butter  
3 Eier  
100g brauner Zucker  
100g weißer Zucker  
1TL Vanillemark  
100g Mehl  
50g Kokosraspel  
Prise Salz  
½ TL Backpulver  
12 Raffaello

### Meringue Topping:

2 Eiweiß  
100g feinsten Zucker  
1TL Speisestärke  
30g Kokosraspel  
50g Weiße Schokolade

## So wird's gemacht:

Für den Brownie-Teig: Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Vanille, Kokosraspel und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, Blech einfetten, Teig gleichmäßig verteilen. Mit etwas Abstand die Raffaello leicht in die Teig drücken, Blech mit Alufolie bedecken. Brownies für ca. 20 Minuten backen, Alufolie abnehmen und nochmals 5 Minuten backen, sodass die Raffaello nicht zu dunkel werden, nur leicht bräunen und der Teig auch von oben seine Brownie-Kruste erhält, innen sollten sie noch weich sein, komplett auskühlen lassen.

Für das Topping Eiweiße gemeinsam mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben, leicht verquirlen und über dem Wasserbad den Zucker unter Rühren zum Schmelzen bringen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und auf höchster Stufe sehr fest- weiß glänzend- fluffig schlagen. Die Masse sollte abgekühlt sein, Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Den abgekühlten Brownie-Teig bereitstellen und die Marshmallow-Masse auf den Brownie geben. Brownie mit Kokosraspel bestreuen und für etwa 30 Minuten ruhen lassen. Weiße Schokolade und/oder Vollmilchschokolade über dem Wasserbad schmelzen und die Brownies nach Belieben damit dekorieren.