



Germania



GERMANIA Infolyer 2025.11

Brownies? Einfach nur Brownies? Oder heute mal gefüllte Brownies

Die Browniemasse stellen wir mit [GERMANIA Ami-fix](#) her:

- Brownie-Boden nach dem Auskühlen schneiden
- [GERMANIA Füllkrem](#) als Karamellkrem zubereiten,
- auftragen und dann den oberen Boden auflegen
- veredeln: aprikotieren und bestreuen, Dekorschnee, Kuvertüre ...
- oder vielleicht mal die einzelnen Stücke mit Ganache überziehen

Brownies

Butter	450 g
Kuvertüre	360 g

temperieren, glattrühren und etwas abkühlen lassen.

Rührmasse

Ami-fix	270 g
Zucker	360 g
Ei	330 g
Nüsse gehackt	270 g

Prise Salz, Vanille

Aus den Zutaten im All-In Verfahren eine Rührmasse herstellen.



Karamell Füllkrem

Grundrezeptur Karamell

Zucker	150 g
Wasser	60 ml
Prise Salz	
Butter	50 g
Sahne	80 g
Füllkrem	150 g
Milch	1 l

Grundrezeptur Karamell in der Milch glattrühren. Die Füllkrem unterrühren und aufkochen.



VARIATIONEN:

- Abwechslung durch Mandeln, Erdnüsse, Walnüsse, Nussmischungen
- Verwendung anderer Kuvertüre-Arten, von Vollmilch bis zu zartbitter
- Füllkrem zubereiten als Mokka-, Schoko-, Nuss-, Mandel-Krem

TIPPS:

- die gefüllten Brownies als runder Kuchen oder als Kleinkuchen
- Browniemasse als Muffin oder Cupcake mit Karamellkrem-Topping



SUPPORT:

Produktmuster-Set [GERMANIA Ami-fix](#) und [GERMANIA Füllkrem](#)?

Die vollständigen PDF-Rezeptmappen zu den beiden Produkten?

info@germania-backmittel.de

09371 2488 auch WhatsApp



germania-backmittel.de

Germania Backmittel Fritz Preller KG

Von-Stein-Straße 9 • 63897 Miltenberg

Telefon 0 93 71 - 24 88 • Fax 0 93 71 - 6 96 08

E-Mail info@germania-backmittel.de