

COOKIES, BROWNIES & **BROOKIES**

**KNUSPERKEKS
TRIFFT
SCHOKOLADE**



THORBECKE

Cookies, Brownies & Brookies

Knusperkeks trifft Schokolade

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Weitere interessante Lesetipps finden Sie unter:
www.thorbecke.de

Alle Rechte vorbehalten.

Unbefugte Nutzungen, wie etwa Vervielfältigung, Verbreitung, Speicherung oder Übertragung, können zivil- oder strafrechtlich verfolgt werden.

© 2021 Jan Thorbecke Verlag,
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Syd AB/Photocuisine: 8; Lukam/Photocuisine: 11; Deslandes/Photocuisine: 12; Fénot/Photocuisine: 15; Lady Coquilllette/Photocuisine: 16; Garnier/Photocuisine: 19, 28, 35; Goleva/Photocuisine: 20; Fondacci-Mark-zana/Photocuisine: 23, 24; Velsberg/Photocuisine: 27, 31; Lawton/Photocuisine: 32; StockFood Studios/Jan Wischnewski: 36, 40, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 59, 60; Chatelain/Photocuisine: 39.

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

ISBN 978-3-7995-1455-2 (Print)

ISBN 978-3-7995-1487-3 (eBook)

Inhalt

Himmlisch schokoladig und herrlich knusprig

7

Cookies:

Klassisch erstklassige Knusperstücke

8

Brownies und Blondies:

Helle und dunkle Verführung, die auf der Zunge zergeht

22

Brookies:

Zartschmelzend mit himmlischer Knusperkruste

36

Mix & Match –

noch mehr Varianten zum Ausprobieren

62

Tipps zu Brownies & Brookies

63

Register

64



Himmlich schokoladig *und herrlich knusprig*

Gibt es etwas Leckereres als die schokoladige Saftigkeit von Brownies, die auf der Zunge zergeht? Toppen lässt sich das vielleicht nur noch von dem Gefühl, in einen wunderbar knusprigen Cookie zu beißen – hier kann man meistens gar nicht so schnell gucken wie ein Blech frischer Kekse in den Mündern der Anwesenden verschwindet, und wenn es nach frisch gebackenen Cookies duftet, finden plötzlich alle einen Grund, in der Küche vorbeizuschauen – ganz zufällig natürlich.

Doch was wäre, wenn es etwas gäbe, das noch köstlicher schmeckt als Cookies und Brownies? Etwas, das die saftig-weiche Textur der Brownies mit dem Knusprigen von Keksen verbindet? Kein Problem! Aus dem Land der unbegrenzten (Back-)Möglichkeiten kommt der neueste Trend: Brookies – die perfekte Mischung aus Brownies und Cookies. Ein schokoladig-weicher Teig, der von einer himmlisch leckeren Cookie-Kruste getoppt wird.

In jedem Fall ist hier für jeden Geschmack etwas dabei: Wer von klassisch-knusprigen Cookies und saftig-weichen Brownies nicht genug bekommen kann, kommt in den ersten beiden Kapiteln auf seine Kosten. Wer am liebsten beides möchte, sollte sich für eines der verführerischen Rezepte für trendige Brookies entscheiden. Diese Cookies, Brownies und Brookies werden mit ihrer Vielfältigkeit jeden Kaffeeklatsch, jeden Frühstückstisch oder auch jeden Filmabend unwiderstehlich versüßen und garantiert ihre begeisterten Abnehmer finden. Egal ob fruchtig, schokoladig, vegan, glutenfrei oder regenbogenbunt, wer noch kein Fan der amerikanischen Backstube ist, der wird es nach dem Probieren dieser Rezepte mit Sicherheit werden.

Have fun baking!

