

Wenn Sie jemals von Esswaren gehört haben, haben Sie fast definitiv von Unkraut-Brownies gehört. Wenn Sie sich keine Sorgen machen möchten, dass Sie für Ihre Backwaren in den Laden gehen, können Sie diesen ikonischen Leckerbissen in der Bequemlichkeit Ihrer eigenen Küche machen! Sammeln Sie einfach ein paar einfache Zutaten, folgen Sie ein paar Schritte, und Sie werden früher knabbern, als Sie "Schokolade!" sagen können.

Sie wissen wahrscheinlich bereits von Unkraut-Brownies. Obwohl sie wie jeder andere Brownie in Ihrer örtlichen Bäckerei oder Ihrem Lebensmittelgeschäft aussehen, können Sie diese Snacks stundenlang schlagen.

Auf den ersten Blick scheint es, als ob viel damit zu tun ist, einen Brownie zu machen, der mit Gras durchdrungen ist, was unerfahrene Benutzer dazu veranlasst, zu denken, dass die Anstrengung zu groß sein könnte. Wir sagen Ihnen jedoch gerne, dass es einfacher ist, sie in Ihrer Küche zu machen, als Sie denken, ganz zu schweigen von einer lustigen Zeit.

Warum *Unkraut-Brownies* machen?



Da wir eine große Sache über Brownies gemacht haben, sind wir sicher, dass Sie einige Fragen haben. Sie fragen sich wahrscheinlich, warum Sie sich auf diese Weise die Mühe machen sollten, high zu werden. Gibt es etwas von Natur aus Besseres daran? Nun, es gibt ein paar Denkschulen, wenn man diese Frage beantwortet. Zu Beginn, es sei denn, Ihre Lunge hat

Ihnen noch nicht gesagt, dass das Rauchen von irgendetwas, einschließlich Gras, nicht gut für Ihr Atmungssystem ist.

Noch spezifischer für Brownies sind Schokolade und Cannabis ein gesünderes Paar, als Sie vielleicht denken. Es hat sich gezeigt, dass Schokolade die Vorteile einiger [Cannabinoide](#) verbessert, und Cannabis kann die euphorische Wirkung von Schokolade wiederum verstärken. Aber bevor Sie zu aufgeregten werden, ist es technisch roher Kakao, der die Wirkung von Cannabis verstärken kann. So sehr dunkle, reine Schokolade kann eine gute Begleitung sein - eine normale Milkschokolade wird keine sinnvolle Wirkung haben.

Für diejenigen, die den Geschmack von Cannabisblüten nicht genießen, sorgt Schokolade für die perfekte Art, den grünen Geschmack zu maskieren. Darüber hinaus werden beide Substanzen als [Aphrodisiaka verstanden](#), was bedeutet, dass Unkraut-Brownies das Ticket sein könnten, um Sie in sinnliche Stimmung zu bringen. Aber sie könnten auch das Ticket sein, um Sie ins Bett zu bringen, da sie Sie sich schläfrig fühlen lassen können.

Auch wenn Sie nur high werden wollen, Brownies haben immer noch viele Vorteile. Irgendwo wohnen, wo sie nicht wollen, dass du rauchst? Ein Brownie ist wahrscheinlich der diskreteste Weg für Sie zu verwöhnen. Die gleiche Logik gilt, wenn Sie in der Öffentlichkeit sind und nicht riskieren wollen, einen Vape-Pen oder Joint auszubrechen. Wer wird schließlich jemanden befragen, der einen Bissen von einem Brownie nimmt?

Denken Sie jedoch daran, diskret hoch zu werden, ist eine Sache; [diskret](#) hoch zu sein, ist ein ganz anderes Problem! Das liegt jedoch ganz bei Ihnen, aber es ist nicht zu leugnen, dass diese süßen Leckereien das Potenzial haben, einen Schlag zu verpacken, also bitten wir Sie nur, sie verantwortungsvoll zu genießen.

Unkraut Brownies vs Kekse

Natürlich gibt es viele gute Rezepte, die Sie mit Ihrer Knospe oder Ihrem Cannabutter machen können (mehr dazu momentan), und eine solche Diskussion, die in der Cannabis-Community stattfindet, ist, ob es besser

für die Herstellung von Brownies oder Keksen verwendet wird. Aber was sollten Sie wählen?

Nun, beide sind großartige Optionen und die Wahl hängt in erster Linie von persönlichen Vorlieben ab. Es wird jedoch angenommen, dass Brownies den Geruch von Cannabis ein wenig besser als Kekse verbergen, aber das ist umstritten. Überprüfen Sie Ihre Schränke auf Zutaten. Wenn Sie Lust haben, Brownies, Kekse oder beides zu machen, probieren Sie sie selbst aus und sehen Sie, welche Sie bevorzugen!

Alles beginnt mit einem guten Cannabutter



Als Grundlage für die Schaffung köstlicher (und potenter) Brownies geht ein guter Cannabutter einen langen Weg. Aber bevor Sie anfangen, Brownies aufzupeitschen, sollten Sie sicherstellen, dass Ihre Spaßzeit nicht zu viel Spaß macht. Mit anderen Worten stellen Sie sicher, dass Ihr Cannabutter nur so stark ist, wie Sie es möchten. Dies kann auf verschiedene Weise erreicht werden. Wenn Sie nicht möchten, dass Ihre Brownies sehr stark sind, können Sie sich immer für eine THC-arme [THC](#)-Sorte oder sogar eine [CBD](#)CBD-beladene entscheiden, um sie ein wenig zu vermischen.

Um Cannabutter richtig zu machen, müssen Sie die Stärke der Knospe kennen, mit der Sie beginnen, und ein wenig Mathematik, um später herauszufinden, wie Sie den Cannabutter verwenden. Wenn Sie also die Geheimnisse der Herstellung von Cannabutter entschlüsseln möchten,

haben wir alles für Sie! Gehen Sie einfach zu unserem Blog und schauen Sie sich unser Rezept für Cannabutter Perfektion an!

Wie man Unkraut Brownies macht



Jetzt wissen Sie also, was Sie erwartet, und Sie haben Ihren Cannabutter bereit, es ist Zeit, die Brownie-Mischung auszubrechen und die folgenden Schritte für eine Charge Marihuana-Brownies zu befolgen, die Sie definitiv genießen werden.

Anfahrt

1. Stellen Sie Ihren Ofen auf 180 °C (ca. 360 ° F) und lassen Sie ihn vorheizen.



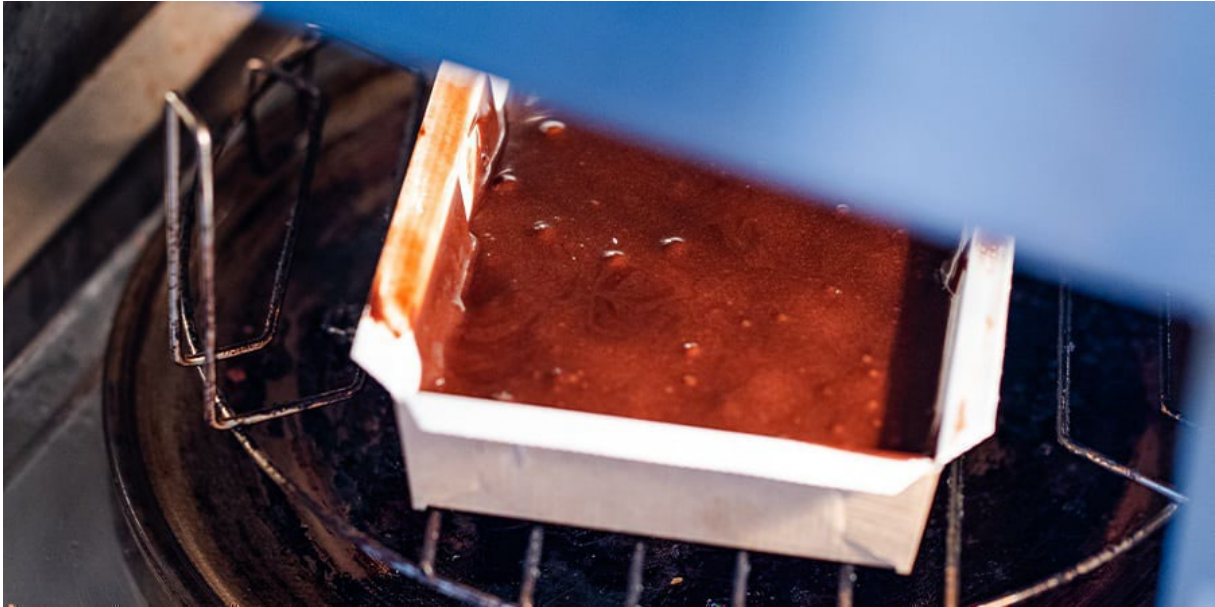
2. Schmelzen Sie Ihren Cannabutter bei sehr niedriger Hitze, geben Sie ihn in Ihre Rührschüssel und gießen Sie dann das Wasser auf die Butter.



3. Fügen Sie die Brownie-Mischung hinzu. Dann alles mit dem Schneebesen verrühren, bis sich ein dicker Teig bildet.



4. Gießen Sie diesen Teig auf Ihr Backblech oder in Brownie-Formen. Fügen Sie Öl oder Kochspray vorab auf das Backblech, damit die Brownie-Mischung nicht klebt.



5. Jetzt hat Ihr Ofen die perfekte Temperatur erreicht, legen Sie das Blatt oder die Formen in den Ofen. Lassen Sie die Brownies für etwa 40 Minuten backen. Um zu überprüfen, ob sie fertig sind, verwenden Sie einen Zahnstocher und stechen Sie in die Mitte, um zu sehen, ob ein Teig daran haftet. Wenn ein Teil Teig stäbt, lassen Sie Ihre Brownies einfach etwas länger im Ofen zum Backen. Wenn der Zahnstocher sauber ist, nehmen Sie die Brownies heraus und schalten Sie den Ofen aus.



6. Lassen Sie die Brownies auf einem Teller für etwa zehn Minuten abkühlen. Voila! Sie haben eine frische Charge köstlicher Brownies bereit zu genießen!

