

SAFTIGE SCHOKO-BROWNIES

Die typisch saftigen Schoko-Brownies sind auch auf heimischen Tischen eine echte Köstlichkeit und gelingen mit diesem Rezept bestimmt.

Zutaten für 6 Portionen

85 g	Zartbitterschokolade
85 g	Halbbitterschokolade
170 g	Butter
4 Stk	Eier
180 g	Staubzucker
0.5 EL	Vanillezucker
140 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz
1 TL	Butter zum Einfetten



Foto Erbse

Zeit

45 min. Gesamtzeit 15 min. Zubereitungszeit 30 min. Koch & Ruhezeit

Zubereitung

- 1 Eine eckige Blechkuchenform/Springform (ca. 18x20x4 cm) mit Butter befetten, leicht bemehlen und beiseite stellen. Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Schokoladen fein hacken und gemeinsam mit der Butter in einem kleinen Topf bei mäßiger Temperatur zum Schmelzen bringen, dabei umrühren. Danach vom Herd nehmen und glatt rühren.
- 3 In einer Rührschüssel nun Eier mit Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer schaumig schlagen. Danach die geschmolzene Schokolade einrühren, bis die Masse flaumig ist. Schließlich Mehl mit Salz unterheben (kurz einrühren) – am besten per Hand mit einem Schneebesen, damit man nicht zu viel rührt.
- 4 Schließlich die Masse in der Form verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
- 5 Nach dem Backen auskühlen lassen. Die fertigen Brownies sind innen noch etwas speckig/feucht bzw. sehr saftig. Schließlich in Stücke schneiden und servieren.

Tipps zum Rezept

Nimmt man die doppelte Menge, kann die Masse auf ein ganzes Backblech gestrichen werden. Sie gehen auch toll auf.

Zur Verzierung kann man noch Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die Brownies gießen.

Luftdicht verpackt halten die Brownies einige Tage bei Zimmertemperatur und im Kühlschrank rund eine Woche. Dann eine Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.

Die Brownies lassen sich auch gut einfrieren.

Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
619	35,78 g	9,03 g	64,61 g