

Brownies

Sind Sie auf der Suche nach den perfekten Brownies. Naja, dann probieren Sie doch unser Rezept. Sie werden staunen, denn im Nu haben sie die beliebte amerikanische Köstlichkeit zubereitet.



Zutaten

- 150 g Zartbitterschokolade
- 50 g Vollmilchschokolade
- 70 g Butter
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Mix-It Mehl Glutano
- ½ Backpulver
- 1 TL Vanillepulver
- Salz

Zum Verzieren

- 75 g Vollmilch-Kuvertüre
- 25 g weiße Schokolade

Portionen 4

Zubereitung

Die Zartbitterschokolade zusammen mit der Vollmilchschokolade und der Butter in einer Glasschüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Sobald die Schokolade und die Butter geschmolzen sind die Schüssel auf die Seite stellen und den Inhalt leicht abkühlen lassen.

Eier und Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührer schaumig schlagen. Die Schokolade-Butter-Mischung unterrühren und das Mehl zusammen mit dem Backpulver unterheben. Eine 25 mal 25 cm große eckige Kuchenform mit Butter ausfetten und die Teigmasse darin gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad circa eine halbe Stunde backen. Die Brownies aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit der Vollmilch-Kuvertüre bestreichen und der weißen Schokolade verzieren.