

Saftige Schoko-Brownies



Die typisch saftigen Schoko-Brownies sind auch auf heimischen Tischen eine echte Köstlichkeit und gelingen mit diesem Rezept bestimmt. Einfache und saftige Schoko-Brownies sind ganz leicht zu machen – wenn Ihr Euch an unser geniales Rezept haltet! Damit gehören trockene Brownies der Vergangenheit an.

..... Zutaten für einen Schoko-Brownies-Kuchen

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

TIPP:

Wer will, kann die Hälfte des Mehls auch mit gemahlene Haselnüssen oder Mandeln ersetzen.

Zubereitung der Brownies:

- 1.** Eine eckige Blechkuchenform/Springform ca. 18x20 cm, mit Butter einfetten, leicht bemehlen und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen - bei Ober- und Unterhitze 170°C.
- 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 glattrühren.
- 3.** In einer Rührschüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer schaumig schlagen und danach die (etwas abgekühlte) geschmolzene Schokolade einrühren, bis die Masse schön fluffig ist. Schließlich Mehl (Tipp: gesiebt) mit Salz unterheben und kurz einrühren – am besten per Hand mit einem Schneebesen.
- 4.** Schließlich die Masse in der eingefetteten Form verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. (Tipp: Wer nur ein großes Backblech hat, verteilt die Masse auf ein halbes Backblech)
- 5.** Nach dem Backen auskühlen lassen. Die fertigen Brownies sind innen noch etwas speckig/feucht bzw. sehr saftig. Anschließend Stücke schneiden und servieren.



TIPPs rund um Brownies:

- 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. Eine Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.
- Die Brownies lassen sich auch **gut einfrieren**.