

Schoko - Brownie

Zutaten:

230g Butter
300g Zucker
300g Zartbitter-Schokolade
60g Kakaopulver
1 Pkg. Vanillezucker
50ml Kaffee
Prise Salz
4 Eier
200g Mehl glatt
1 TL Backpulver



Zubereitung:

- Butter und Schokolade vorsichtig in einem Topf oder über einem Wasserbad schmelzen, Kakaopulver und Kaffee einrühren
- Die Masse etwas überkühlen lassen
- Eier mit Zucker, Vanillezucker schaumig rühren und mit der Schoko-Masse vermengen
- Mehl mit Backpulver versieben und unter die Schoko-Ei Masse unterheben
- Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im Backrohr (Umluft) bei 180°C ca. 25 min backen
- Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken
- Aus der Tortenform nehmen und am besten lauwarm servieren

TIPP:

Funktioniert natürlich auch mit einer Silicon-Backform (Torten oder Muffinsform).

Brownies lassen sich gut am Vortag vorbereiten und vor dem Servieren noch einmal ganz kurz im Backrohr anwärmen.

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!